VOL 4 - ISSUE 42 January 2013

Rs. 99

MASALA
TV FOOD MAG
RECIPES IN ENGLISH & URDU



Regd. No. SC-1333

شادی اسپیشل



MASALA
TV FOOD MAG

مصالحہ Masala

CONTENTS

Masala Kitchen



محترم قارئین

السلام وعلیکم!

مصالحہ ٹی وی فوڈ میگ کے تمام قارئین کو سال نو مبارک ہو۔ اللہ کرے کہ یہ سال ہم سب کے لئے امن، سکون، کامرانیوں اور کامیابیوں کا سال اہو۔ (آمین)

کل کسی سے بات ہو رہی تھی تمدنی شعور کے حوالے سے، دوران گفتگو مجھے اس بات کا شدت سے احساس ہوا کہ ہماری اکثریت تمدنی شعور سے بے بہرہ ہے۔ راستے میں پیدل چلنے سے لے کر ڈرائیونگ تک، گھر سے لے کر تقریبات تک لوگ افسوسناک حرکات وسکنات کرتے نظر آتے ہیں اور اس سے بھی زیادہ افسوس کا مقام یہ ہے کہ اس سے کوئی بھی طبقہ فکر مستثنیٰ نہیں ہے۔

تمدنی شعور کی بدترین مثال شادیوں میں دیکھنے کو ملتی ہے جہاں بلاتفریق لوگ کھانوں کی ڈشوں پر ٹوٹ پڑتے ہیں۔ ہر پلیٹ میں کھانوں کے پہاڑ بنے ہوئے نظر آتے ہیں، میزوں پر ضائع ہونے والے کھانے اور مشروبات کے ڈھیر نظر آتے ہیں۔ لوگ قطاروں کو توڑ کر کھانے کے حصول کے لئے اس قدر دھکم پیل کرتے ہیں کہ اللہ کی پناہ۔ ایسے میں زیادہ حیرت ان لوگوں کو دیکھ کر ہوتی ہے جن کی گفتگو مذہبی حوالوں سے بھرپور ہوتی ہے اور میں یہ سوچنے پر مجبور ہو جاتی ہوں کہ دین اسلام سب سے زیادہ میانہ روی کا درس دیتا ہے تو اس مذہب کو ماننے والے کھانوں کو اس قدر بے دردی سے کیسے ضائع کر سکتے ہیں۔

ان سطور پر میں اپنے قارئین سے بالخصوص تقریبات میں تمدنی شعور اور احساس برتنے کی درخواست کروں گی۔ میں سمجھتی ہوں کہ میزبانوں کو بھی اس حوالے سے سوچ بچار کی ضرورت ہے، لوگ بچے ہوئے کھانوں کو ضائع کر دیتے ہیں، اگر تھوڑی سی زحمت کرتے ہوئے بچے کھچے کھانے کو جمع کر کے مستحقین کے اداروں تک پہنچا دیا جائے تو یقیناً بہت سے لوگوں کا بھلا ہو جائے گا۔

بعض باتیں ویسے تو بہت چھوٹی سی لگتی ہیں لیکن ان کے اثرات بہت دُور رس ہوتے ہیں۔ زندگی کے بہت سے معاملات آسانی سے حل ہو سکتے ہیں، بس ضرورت ہے تو تمدنی شعور اور احساس ذمہ داری کو بیدار کرنے کی۔

شہناز رمزی

چیف ایڈیٹر۔ سلطانہ صدیقی، ایڈیٹر۔ شہناز رمزی، جائنٹ ایڈیٹر۔ شازیہ انوار، معاونین۔ فعادیہ قادری
سینئر ویژولائزر۔ وسیم احمد، ڈیزائنر۔ یوسف رضوی، عکاسی۔ عباس مہدی، یاور نقوی، ایڈورٹائزنگ منیجر۔ منور حسین بھٹی
ڈسٹری بیوٹر۔ رہبر نیوز ایجنسی 0333 216 8390 پرنٹر۔ یونی پرنٹ
ہم نیٹ ورک لمیٹڈ
10/11، حسن علی اسٹریٹ، بالمقابل آئی آئی چندریگر روڈ کراچی۔ 74000 پاکستان یو۔اے۔این: 111-486-111 (کراچی) فیکس: 92-21-32628640
مزید معلومات کے لیے: shanaz.ramzi@hum.tv

شادی، زندگی کے نئے موڑ کا آغاز

گزرتے ہوئے وقت کے ساتھ رسوم ورواج میں جدت آ گئی ہے، تاہم مشرقی شادیاں آج بھی دنیا بھر میں مقبول ہیں، شازیہ انوار

شادی ایک ایسا رشتہ ہے جو دو خاندانوں کو ایک لڑی میں پرُو دیتا ہے۔ کسی بھی انسان کی زندگی میں شادی ایک ایسا موڑ ہے جو اس کی زندگی کا رُخ موڑنے کا سبب بنتا ہے۔ دنیا بھر میں شادی کے موقع پر مختلف طرح کی رسوم رائج ہیں جو اس موقع کو یادگار بنانے کا سبب بنتے ہیں۔

ایشیائی ممالک میں منعقدہ شادی کی تقریبات اپنے رسوم ورواج کی بنیاد پر دنیا بھر کے لئے دلچسپی کا باعث ہیں۔ بیرونی ممالک، بالخصوص یورپی ممالک میں رہنے والوں کے لئے پاکستانی شادیوں میں بہت کشش ہے۔ پاکستان کے مختلف صوبوں میں شادی بیاہ کی مختلف رسمیں ہیں اور ہر جگہ کے مختلف پکوان ہیں لیکن کچھ مشترکہ رسمیں ہیں جو ہر زبان اور قوم اپنے اپنے طور پر شایانِ شان طریقے سے مناتی ہے۔

نکاح اور ولیمے کے علاوہ بیشتر رسومات کا دین اسلام سے کوئی تعلق نہیں مگر شادی کی تقریب کو یادگار بنانے کے لئے اُن کو نہایت اہتمام سے منایا جاتا ہے۔ وقت کے ساتھ ساتھ ان رسموں کے انداز بھی بدلتے رہتے ہیں مگر اہمیت کسی بھی دور میں کم نہیں ہوتی، مثال کے طور پر شادی کی تقریبات میں ڈھولک بجانا ایک عام رسم ہے جو بلاامتیاز غریب وامیر سب کے ہاں ہوتی ہے۔ شادی سے کئی روز قبل ہی گھر کی خواتین خصوصاً لڑکیاں ڈھولک بجانا شروع کر دیتی ہیں اور ہر رات شادی سے متعلق گیت گاتی ہیں۔ دورِ جدید میں تقریب کے اس حصے نے خاصی ترقی کر لی ہے۔ اب دولہا اور دلہن کے گھروں پر ''ڈھولکی'' کی تقریب کا خاص اہتمام کیا جاتا ہے، جس میں نوجوان لڑکے اور لڑکیاں گانے اور ڈانس کے آئیٹم پیش کرتے ہیں۔ دولہا اور دلہن کے قریبی عزیزوں کے گھروں پر بھی ''ڈھولکی'' ہوتی ہے جہاں رات گئے تک محفلیں جمتی ہیں اور لوگ لُطف اندوز ہوتے ہیں۔

شادی کی تقریبات کا باقاعدہ آغاز رسم مایوں سے کیا جاتا ہے۔ آج سے چند دہائی قبل لڑکی کو شادی سے ایک ایک ماہ قبل مایوں بٹھا دیا جاتا تھا۔ مایوں بیٹھی ہوئی دلہن کو مکمل آرام کرایا جاتا، مایوں کا جوڑا پہننے کے بعد کسی مرد کا چہرہ نہیں دیکھ سکتی تھی۔ مایوں کے دوران وہ ایک مقررہ جگہ پر بیٹھی رہتی تھی اور اس کے گھر سے باہر جانے کا تصور بھی نہیں تھا لیکن گزرتے وقت کے ساتھ ساتھ اب دلہن شادی سے چند روز قبل ہی مایوں بیٹھ پاتی ہے۔ مایوں کے دوران بھی اس کے شادی کی ضروری شاپنگ اور بیوٹی پارلر جانے کا سلسلہ بھی جاری رہتا ہے۔ مایوں کے لئے مقررہ دن لڑکی کی سہیلیاں اور دیگر عزیز اقارب ہوتے ہیں اور لڑکی کو اُبٹن لگایا جاتا ہے۔

مایوں کے بعد مہندی کی رسم ادا کی جاتی ہے۔ قبل ازیں دولہا اور دلہن کی مہندی علیحدہ علیحدہ ادا کی جاتی تھی۔ دلہن کے گھر والے دولہا کے گھر اور دولہا کے گھر والے دلہن کے مہندی سجا کر لے جاتے تھے۔ اس موقع پر گانوں کے مقابلے بھی ہوا کرتے تھے، تاہم گزرتے وقت کے ساتھ اس رسم میں بھی جدت پیدا ہو چلی ہے اور آج مہندی کی تقریب ایک ہی جگہ منعقد ہوتی ہے جس میں پہلے دلہن یا دولہا کو مہندی لگا کر رسم ادا کر دی جاتی ہے۔ اس موقع پر ہرے اور پیلے رنگ کے لباس سلوائے جاتے ہیں جب کہ لڑکی کے لئے پھولوں کا زیور تیار کیا جاتا ہے۔

مہندی کے بعد شادی کا دن آتا ہے یعنی جس دن دلہن کو رخصت ہو کر پیا دیس سدھارنا ہے۔ رخصتی کے دن نکاح، گاڑی رکوائی، دودھ پلائی، جوتا چھپائی، اُنگلی پکڑائی اور شیشہ دکھائی کی رسوم ہوتی تھیں جو دلہن کی بہنیں اور بھائی کیا کرتے تھے۔ اب ان رسوم میں بھی تبدیلی آئی ہے اور

زیادہ تر گھرانوں میں نکاح ایک دن قبل یا اسی دن صبح کے وقت کر دیا جاتا ہے جب کہ دیگر رسوم بھی کہیں ہوتی ہیں اور کہیں نہیں ہوتیں۔ شادی کے دن مہمانوں کی پُرتکلف ضیافت کے بعد دلہن کو اس تصور کے ساتھ قرآن پاک کے سائے میں الوداع کیا جاتا ہے کہ اس سے دلہن کی آنے والی زندگی خوشگوار اور بابرکت گزرے گی۔ رخصت ہوکر نئے گھر میں آنے والی دلہن کا خیر مقدم منہ دکھائی اور کھیر کھلائی کی رسوم سے کیا جاتا ہے،یوں رات گئے تک رسوم کا سلسلہ جاری رہتا ہے۔

شادی کے بعد ولیمے کا شور اُٹھتا ہے۔ جس میں ایک بار پھر دونوں گھرانوں کے عزیز واقارب جمع ہوتے ہیں۔ اس دن دولہا والے میزبان ہوتے ہیں جو اپنے مہمانوں کی تواضع کے لئے اس شاندار کھانے تیار کراتے ہیں۔

شادی کے وقت نکاح اور ولیمے کو سنت رسول صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم ہونے کا اعزاز حاصل ہے۔

شادی کی تقریبات میں پہلے کے مقابلے میں بہت زیادہ تبدیلیاں آگئی ہیں۔ پہلے شادیاں گھروں سے باہر سڑکوں یا پارکوں پر ٹینٹ لگا کر کی جاتی تھیں اور گھر والوں کو تمام انتظامات خود کرنے پڑتے تھے لیکن اب مہندی سے لے کر ولیمے تک کی رسوم عموماً شادی ہالوں یا ہوٹلوں میں ہوتی ہیں۔ ایونٹ مینجمنٹ کے نام پر کُھلنے والے بہت سے ادارے شادی کی تقریبات احسن طریقے سے کرانے کی ذمہ داری لے لیتے ہیں۔ اس کے علاوہ کیٹرنگ سروسز نے کھانے پینے کے انتظامات کو نہایت سہل بنا دیا ہے،جو موقع پر نہ صرف لذیذ طعام کی بروقت فراہمی کو یقینی بناتے ہیں بلکہ گرما گرم لوازمات موقع پر ہی تیار کرکے تقریب کا مزہ دوبالا کرکے تقریب کو یادگار بنانے میں اہم کردار ادا کرتے ہیں۔ ■



ڈھولکی

جس گھر سے ڈھول بجنے کی آوازیں آنے لگیں یہ اندازہ کرنا مشکل نہیں ہوتا کہ اس گھر میں کسی کی شادی ہے کیوں کہ شادی بیاہ کے موقع پر ڈھولک بجانا ایک عام رسم ہے جو عموماً بلا امتیاز غریب و امیر سب کے ہاں ہوتی ہے۔ عام طور پر اس موقع پر رات گئے تک ہلا گلا ہوتا ہے اور مزے دار کھانے جیسے آلو چنے کی ترکاری، بھنا ہوا قیمہ، زردہ اور سلاد پکایا جاتا ہے۔ ڈھولکی کی رسم میں عام طور پر فریقین کے گھر والے اور دوست احباب شریک ہو کر گانوں سے محظوظ ہوتے ہیں۔



Dholki





رشین سلاد

اجزاء:

بند گوبھی (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد
مٹر (ابلی ہوئی)	ایک پیالی
کھیرے (باریک کٹے ہوئے)	2 عدد
گاجر (باریک کٹی ہوئی)	3 عدد
آلو (اُبلے اور باریک کٹے ہوئے)	3 عدد
سیب (باریک کٹا ہوا)	3 عدد
تازہ کریم	ایک پیالی
کشمش	½ پیالی
انناس کے ٹکڑے	200 گرام
مایونیز	300 گرام
پسی ہوئی سفید مرچ	ایک چائے کا چمچہ
چینی	½ کھانے کا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ

ترکیب:

ایک پیالے میں تمام اجزاء ملا کر فرج میں رکھ دیں۔ سلاد کو خوب ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

Russian Salad

Ingredients:

Cabbage (finely cut)	1
Peas (boiled)	1 cup
Cucumbers (finely cut)	2
Carrots (finely cut)	3
Potatoes (boiled and finely cut)	3
Apple (finely cut)	3
Fresh cream	1 cup
Raisins	½ cup
Pineapple pieces	200grams
Mayonnaise	300grams
White pepper (powder)	1 tsp
Sugar	½ tbsp
Salt	to taste

Method:

- Mix all ingredients in a bowl and refrigerate.
- Serve chilled.





پودینے اور املی کی چٹنی

اجزاء:

پودینہ	ایک گڈی
املی کا گودا	ایک پیالی
کٹی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچہ
کالا نمک	ایک چٹکی
براؤن چینی	½ چائے کا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ

ترکیب:

پودینے میں لال مرچ ملا کر باریک پیس لیں۔ اسے پیالے میں ڈالیں اور املی کا گودا ملالیں۔ اسے ساس پین میں ڈالیں اور براؤن چینی ملا کر چند منٹ پکائیں۔ ٹھنڈا ہوجانے پر نمک اور کالا نمک ملا کر پیش کریں۔

Mint Leaves and Tamarind Chutney

Ingredients:

Mint Leaves	1 bunch
Tamarind pulp	1 cup
Red chilies (crushed)	1 tsp
Black salt	1 pinch
Brown sugar	½ tsp
Salt	to taste

Method:

- Mix red chillies and mint leaves and grind finely.
- Remove in a bowl; add tamarind.
- Add brown sugar and cook in a saucepan and for few minutes.
- When cool, sprinkle salt and black salt and serve.



آلو چنے کی ترکاری

اجزاء:

کابلی چنے (اُبلے ہوئے)	ایک پیالی
آلو (اُبال کر بھرتہ بنالیں)	2 عدد
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد
ثابت سفید زیرہ	½ چائے کا چمچہ
کلونجی	ایک چٹکی
اناردانہ	½ چائے کا چمچہ
ٹماٹر (باریک کٹا ہوا)	ایک عدد
ہری مرچیں	4 عدد
پسی ہوئی ہلدی	½ چائے کا چمچہ
کٹی ہوئی لال مرچ	½ چائے کا چمچہ
پسا ہوا دھنیا	½ چائے کا چمچہ
پسی ہوئی کھٹائی	½ چائے کا چمچہ
پانی	¼ پیالی
نمک	حسب ذائقہ
تیل	½ پیالی

ترکیب:

دیگچی میں تیل گرم کر کے پیاز بادامی کریں، اس میں ٹماٹر ڈال کر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ اس میں پانی کے علاوہ باقی تمام اجزاء ملائیں اور 5 منٹ تک بھونیں۔ پانی شامل کریں اور مزید 5 منٹ پکا کر اُتار لیں اور گرما گرم پوری کے ساتھ پیش کریں۔

Potato Chickpeas Tarkari

Ingredients:

Chickpeas (boiled)	1 cup
Potatoes (boiled and mashed)	2
Onion (finely cut)	1
Cumin seeds	½ tsp
Onion seeds	1 pinch
Pomegranate seeds	½ tsp
Tomato (finely cut)	1
Green chillies	4
Turmeric powder	½ tsp
Red chillies (crushed)	½ tsp
Coriander powder	½ tsp
Critic acid powder (khatai powder)	½ tsp
Water	¼ cup
Salt	to taste
Oil	½ cup

Method:

- Heat oil in a pot; fry onion brown.
- Add tomato; cook till dry.
- Add remaining ingredients except water and fry for 5 minutes.
- Add water; cook for another 5 minutes; remove and serve with hot puris.



بُھنا ہوا قیمہ

اجزاء:

گائے کا قیمہ	½ کلو
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	ایک پیالی
پسا ہوا لہسن ادرک	1½ کھانے کے چمچے
پسی ہوئی لال مرچ	2½ چائے کے چمچے
پسی ہوئی ہلدی	½ چائے کا چمچہ
کُٹا ہوا سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچہ
کُٹا ہوا ثابت دھنیا	ایک کھانے کا چمچہ
پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچہ
ٹماٹر (باریک کٹا ہوا)	3 عدد
ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا)	4 کھانے کے چمچے
ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)	4 عدد
ادرک (باریک کٹی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچہ
پانی	ایک پیالی
نمک	1½ چائے کے چمچے
تیل	½ پیالی

ترکیب:

دیگچی میں تیل گرم کر کے پیاز سنہری کر لیں۔ اس میں لہسن ادرک، قیمہ، نمک اور پانی ملائیں، پھر ڈھکن ڈھانک کر قیمہ آدھا گلنے تک پکائیں۔ اس میں ٹماٹر، لال مرچ، ہلدی، زیرہ اور دھنیا شامل کر کے قیمہ گلنے تک پکائیں۔ اس میں گرم مصالحہ، ہرا دھنیا، ہری مرچیں اور ادرک ملا کر پیش کریں۔

Fried Mince

Ingredients:

Beef mince	½ kg
Onion (finely cut)	1 cup
Ginger/garlic paste	1 ½ tbsp
Red chilli powder	2 ½ tsp
Turmeric powder	½ tsp
Cumin seeds (crushed)	1 tbsp
Coriander seeds (crushed)	1 tbsp
Hot spices powder	1 tsp
Tomatoes (finely cut)	3
Fresh coriander (finely cut)	4 tbsp
Green chilies (finely cut)	4
Ginger (finely cut)	1 tbsp
Water	1 cup
Salt	1 ½ tsp
Oil	½ cup
	½ cup

Method:

- Heat oil in a pot; fry onions till golden.
- Add ginger/garlic, mince, salt and water.
- Cover with lid; cook mince till partially tender.
- Add tomatoes, red chillies, turmeric, cumin and coriander; cook till tender.
- Add hot spices, fresh coriander, green chillies and ginger; mix and serve.





زردہ

اجزاء:

سیلا چاول	3 پیالی
تازہ دودھ	ایک پیالی
لونگیں	4 عدد
پستے (باریک کٹے ہوئے)	10 عدد
بادام (باریک کٹے ہوئے)	10 عدد
چھوٹی الائچیاں	8 عدد
چینی	2½ پیالی
زردے کا رنگ	½ چائے کا چمچہ
پانی	حسب ضرورت
مربے	حسب پسند
گھی	ایک پیالی

ترکیب:

چاولوں کو 8 گھنٹوں کے لئے پانی میں بھگو دیں۔ دیگچی میں پانی اُبالیں' اس میں ½ لونگیں' ½ الائچیاں اور چاول ڈال کر چاولوں کو 2 کنی تک اُبالیں اور چھان کر رکھ لیں۔ چاولوں میں زردے کا رنگ' دودھ' بادام' پستے' چینی اور مربے ملا دیں۔ ایک دیگچی میں گھی گرم کر کے باقی لونگیں اور باقی الائچیاں ڈالیں' خوشبو آنے لگے تو چاول ڈالیں اور لکڑی کے چمچے سے ملائیں۔ دیگچی پر ڈھکن ڈھانکیں اور دَم پر رکھ دیں۔

Zarda

Ingredients:

Sela rice	3 cups
Fresh milk	1 cup
Cloves	4
Pistachios (finely cut)	10
Almonds (finely cut)	10
Green cardamoms	8
Yellow food colour	½ tsp
Sugar	2 ½ cups
Water	as required
Compote	to taste
Clarified butter	1 cup
	to taste

Method:

- Soak rice in water for 8 hours.
- Boil water in a pot; add ½ cloves, ½ cardamoms and rice; par-boil.
- Strain and set aside.
- Add food colour, milk, almonds, pistachios, sugar and compote in rice.
- Heat clarified butter in a pot; add remaining cloves and cardamoms; when they give off aroma, add rice and stir with wooden spoon.
- Cover pot with lid and leave on dum.



مایوں، مہندی

دلہن کو مایوں بٹھانا اور مہندی لگانا بہت قدیم رسم ہے۔ آج کل اس رسم کو بہت اہتمام اور دھوم دھام سے منایا جاتا ہے۔ فی زمانہ مایوں اور مہندی کی رسم عموماً ایک ساتھ ہی کردی جاتی ہے۔ اس کے لئے دولہا اور دلہن والے ایک ہی دن کا انتخاب کرتے ہیں اور مایوں مہندی کی تقریب کے لئے ایک ہی جگہ کا انتخاب کیا جاتا ہے جہاں مدعوین دال کچوری، مٹھی کباب یا سیخ کباب، پراٹھے اور سوجی کے حلوے سے لطف اندوز ہوتے ہیں۔





لال مرچ کی تلی ہوئی چٹنی

اجزاء

ثابت گول لال مرچیں	10 عدد
لہسن	8 جوے
ثابت سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ
زیتون کا تیل	2 کھانے کے چمچے
لیموں	2 عدد
تیل	ایک کھانے کا چمچہ
ہرا دھنیا	سجانے کے لئے

ترکیب:

بلینڈر میں لال مرچیں، لہسن اور زیرہ ملا کر چٹنی پیسیں اور نمک ملا لیں۔ فرائنگ پین میں تیل گرم کر کے لال مرچ کا آمیزہ تلیں، پھر زیتون کا تیل ملا کر مزید 2 منٹ تک پکائیں۔ اسے پیالے میں نکالیں اور لیموں نچوڑیں۔ ہرے دھنیے سے سجا کر پیش کریں۔

Fried Red Chilli Chutney

Ingredients:

Dried round red chillies	10
Garlic	8 cloves
Cumin seeds	1 tsp
Salt	to taste
Olive oil	2 tbsp
Lemons	2
Oil	1 tbsp
Fresh coriander	for garnishing

Method:

- Blend red chillies, garilic, and cumin in a blender; add salt.
- Heat oil in a frying pan; fry chilli paste. Add olive oil and cook for 2 minutes.
- Pour into a bowl; squeeze lemon in it and serve.
- Garnish with coriander.



پوریاں

اجزاء:

میدہ (چھنا ہوا)	2 پیالی
آٹا (چھنا ہوا)	½ پیالی
نمک	½ چائے کا چمچہ
تیل	2 کھانے کے چمچے + تلنے کے لئے

ترکیب:

میدے میں تمام اجزاء ملا کر نیم گرم پانی سے آٹا گوندھ لیں۔ اسے ½ گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ آٹے کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنائیں اور ہلکا سا تیل لگا کر پوریاں بیل لیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور پوریاں تل کر جاذب کاغذ پر نکال لیں۔

Puriyan

Ingredients:

Refined flour (sieved)	2 cups
Whole wheat flour (sieved)	½ cup
Salt	½ tsp
Oil	2 tbsp + for frying

Method:

- Mix all ingredients in flour; knead into dough with luke-warm water.
- Leave aside for ½ hour.
- Make small balls out of dough; apply little oil and roll out into puris.
- Heat oil in a wok; fry puriyan; dish out on absorbent paper.



مُٹھی کباب

اجزاء:

گائے کا قیمہ	250 گرام
بیسن	3 کھانے کے چمچے
ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا)	¼ گڈی
ہری مرچیں (چوپ کی ہوئی)	3 عدد
پودینہ (چوپ کیا ہوا)	¼ گڈی
پیاز (چوپ کی ہوئی)	ایک عدد
ٹماٹر (چوپ کیا ہوا)	ایک عدد
پسا ہوا سفید زیرہ	½ چائے کا چمچہ
چاٹ مصالحہ	½ چائے کا چمچہ
انڈہ	ایک عدد
کُٹی ہوئی لال مرچ	½ چائے کا چمچہ
کُٹا ہوا انار دانہ	½ چائے کا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ
تیل	تلنے کے لئے

ترکیب:

ایک پیالے میں تیل کے علاوہ باقی تمام اجزاء ڈال کر ہاتھ سے یکجان کر لیں۔ اس آمیزے کو مُٹھی میں دباتے ہوئے لمبوترے کباب بنالیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور کبابوں کو اس میں سنہری تل کر نکال لیں۔

Mutthi Kebab

Ingredients:

Beef mince	250 grams
Gram flour	3 tbsp
Fresh coriander	¼ bunch
Green chillies	3
Mint leaves	¼ bunch
Onion	1
Tomato	1
Salt	to taste
Cumin seeds	½ tsp
Chaat masala	½ tsp
Egg	1
Red chillies (crushed)	½ tsp
Pomegranate seeds (crushed)	½ tsp
Oil	for frying

Method:

- Mix with fingers all ingredients except oil in a bowl.
- Taking little mince at a time, press and shape into long kebabs.
- Heat oil in a wok; fry the kebabs golden; remove.





دال کچوری

آمیزے کے اجزاء:

میدہ (چھنا ہوا)	2 پیالی
نمک	حسب ذائقہ
گھی	2 کھانے کے چمچے
تیل	تلنے کے لئے

بھرنے کے اجزاء:

چنے کی دال (اُبلی ہوئی)	ایک پیالی
بُھنا اور کُٹا ہوا سفید زیرہ	ایک کھانے کا چمچہ
ثابت گول لال مرچیں	6 عدد
نمک	حسب ذائقہ

ترکیب:

ایک پیالے میں میدہ، گھی اور نمک ملا کر نیم گرم پانی سے گوندھ لیں۔ بلینڈر میں بھرنے کے اجزاء یکجان کر لیں۔ آٹے کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنائیں، انہیں ہاتھ کی مدد سے پھیلائیں اور دال کا آمیزہ بھر کر دوبارہ پیڑے بنالیں۔ تھوڑی دیر رکھنے کے بعد انہیں بیل لیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور کچوریاں سنہری تل کر جاذب کاغذ پر نکال لیں۔

Daal Kachori

Ingredients:

Refined flour (sieved)	2 cups
Salt	to taste
Clarified butter	2 tbsp
Oil	for frying

Filling Ingredients:

Gram lentils (boiled)	1 cup
Cumin seeds (roasted and crushed)	1 tbsp
Dried round red chillies	6
Salt	to taste

Method:

- Mix flour, clarified butter and salt in a bowl; knead into dough with luke-warm water.
- Blend all filling ingredients in a blender.
- Make small balls out of dough; spread out with fingers; fill with little lentil mixture and reshape into balls. Keep aside for a while.
- Roll out into puris.
- Heat oil in a wok; fry kachoris golden; remove on absorbent paper.



سوُجی کا حلوہ

اجزاء:

سوُجی	ایک پیالی
چینی	1½ پیالی + ایک کھانے کا چمچہ
تازہ دودھ	½ پیالی
لونگیں	4 عدد
چھوٹی الائچیاں	4 عدد
زردے کا رنگ	¼ چائے کا چمچہ
پانی	½ پیالی
تیل	2 کھانے کے چمچے
بادام' پستے (باریک کٹے ہوئے)	¼ پیالی

ترکیب:

سوُجی کو فرائنگ پین میں ہلکا سا بھوُن کر نکال لیں۔ الائچیوں کو ایک کھانے کے چمچے چینی کے ہمراہ پیس لیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کر کے اس میں پسی ہوئی الائچی اور لونگیں بھوُنیں' اس میں باقی چینی' پانی اور زردے کا رنگ شامل کر کے چند منٹ پکائیں۔ اُبال آنے لگے تو اس میں سوُجی اور دودھ ڈالیں اور چمچہ چلاتے ہوئے پکائیں۔ آمیزہ گاڑھا ہونے لگے تو کنارہ چھوڑنے تک بھوُن کر سرونگ ڈش میں نکال لیں اور بادام پستے سے سجا کر پیش کریں۔

Semolina Halwa

Ingredients:

Semolina	1 cup
Sugar	1 ½ cups + 1 tbsp
Fresh milk	½ cup
Cloves	4
Green cardamoms	4
Yellow food colour	¼ tsp
Water	½ cup
Oil	2 tbsp
Almonds, pistachios (finely cut)	¼ cup

Method:

- Roast semolina lightly in a frying pan; remove.
- Grind cardamoms with 1 tbsp sugar.
- Heat oil in a wok; fry ground cardamoms and cloves. Add remaining sugar, water and food colour; cook for few minutes.
- Bring to boil; add semolina and milk; stir continuously while cooking.
- Fry till halwa thickens and leaves sides of wok. Remove in a serving dish; garnish with almonds and pistachios.





شادی

شادی یا رخصتی وہ دن ہے جب دلہن کے گھر والے میزبان کی حیثیت سے دولہا والوں کا استقبال کرتے ہیں ان کے گلے میں پھولوں کے ہار ڈالتے ہیں اور ان کی راہوں میں پھول بکھیرتے ہیں۔ دلہن والے اپنے طور پر اس دن کو یادگار بنانے کے سارے اہتمام کرتے ہیں اور سب سے زیادہ اہمیت اس موقع پر آنے والوں کی خاطر تواضع کی ہوتی ہے۔ پہلے شادی کے موقع پر بریانی، قورمے اور زردے کا رواج تھا لیکن بدلتے وقت کے ساتھ اس مینو میں قورمے بریانی کے علاوہ چکن بروسٹ، وان ٹون اور قلفی کے ساتھ دیگر کئی مزے دار چیزوں کا اضافہ ہوا ہے۔







تلے ہوئے وان ٹونز

اجزاء

مرغی کا قیمہ	125 گرام
سموسے کی پٹیاں	4 عدد
انڈہ	ایک عدد
میدہ	ایک کھانے کا چمچہ
کٹی ہوئی لال مرچ	½ چائے کا چمچہ
چاٹ مصالحہ	½ چائے کا چمچہ
پسی ہوئی کالی مرچ	¼ چائے کا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ
تیل	تلنے کے لئے

ترکیب:

ایک پیالے میں قیمہ، لال مرچ، کالی مرچ، چاٹ مصالحہ اور نمک ملا لیں۔ انڈے میں میدہ اور نمک ملا کر پھینٹ لیں۔ سموسے کی پٹیوں کے چوکور ٹکڑے کاٹ لیں۔ ہر ٹکڑے کے درمیان میں تھوڑا سا مرغی کا قیمہ رکھیں اور اسے وان ٹون کی شکل دیتے ہوئے انڈے کے آمیزے سے چپکا کر بند کر لیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور وان ٹون تل کر نکال لیں۔

Fried Wontons

Ingredients:

Chicken mince	125 grams
Samosay strips	4
Egg	1
Refined flour	1 tbsp
Red chillies (crushed)	½ tsp
Chaat masala	½ tsp
Black pepper powder	¼ tsp
Salt	to taste
Oil	for frying

Method:

- Mix mince, red chillies, black pepper, chaat masala and salt in a bowl.
- Mix flour and salt in egg; whisk.
- Cut samosay strips into squares.
- In every square place a little mince mixture; shape into wontons and seal edges with egg.
- Heat oil in a wok; fry wontons; remove.

Shadi



FOOD DIARIES

مرغی کا بادامی قورمہ

اجزاء

مرغی کے ٹکڑے	ایک کلو
دہی (پھینٹی ہوئی)	250 گرام
چینی	½ چائے کا چمچہ
لونگیں	6 عدد
چھوٹی الائچیاں	10 عدد
بڑی الائچیاں	4 عدد
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	250 گرام
ثابت کالی مرچیں	12 عدد
پسا ہوا دھنیا	2 کھانے کے چمچے
پسا ہوا لہسن ادرک	1½ کھانے کے چمچے
پسی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچہ
پسی ہوئی جائفل جاوتری	¼ چائے کا چمچہ
بادام (چھلے ہوئے)	100 گرام
کیوڑہ	½ چائے کا چمچہ
پانی	2½ پیالی
نمک	ایک کھانے کا چمچہ
تیل	4 کھانے کے چمچے

ترکیب:

دیگچی میں تیل گرم کریں اور پیاز تل کر نکال لیں۔ اسی دیگچی میں الائچیاں، لونگیں، کالی مرچیں، دھنیا، لہسن ادرک، دہی، لال مرچ، ½ پیالی پانی اور نمک ڈال کر بھون لیں۔ مرغی کے ٹکڑے شامل کر کے ملائیں، پھر باقی پانی اور پیاز شامل کر کے مرغی کے ٹکڑے گل جانے تک پکائیں۔ جب سالن گاڑھا ہو جائے تو اس میں جائفل جاوتری، کیوڑہ، بادام اور چینی ڈال کر دم پر رکھ دیں۔

Chicken Almond Qorma

Ingredients:

Chicken pieces	1 kg
Yogurt (whipped)	250 grams
Sugar	½ tsp
Cloves	6
Small cardamoms	10
Big cardamoms	4
Onions (finely cut)	250 grams
Black peppercorns	12
Coriander powder	2 tbsp
Ginger/garlic paste	1 ½ tbsp
Red chillies powder	1 tbsp
Nutmeg/maze powder	¼ tsp
Almonds (pealed)	100 grams
Screwpine	½ tsp
Water	2 ½ cups
Salt	1 tbsp
Oil	4 tbsp

Method:

- Heat oil in a pot; fry onions; remove.
- Fry cardamoms, cloves, peppercorns, coriander, ginger/garlic, yogurt, red chillies, ½ cup water and salt in the same pot.
- Add chicken pieces; stir; add remaining water, and onions; cook till chicken is tender.
- When curry thickens, add nutmeg/maze, screwpine, almonds and sugar; leave on dum.





سندھی بریانی

اجزاء:

مرغی کے ٹکڑے	ایک کلو
چاول (اُبلے ہوئے)	½ کلو
آلو (چوکور کٹے اور تلے ہوئے)	½ کلو
دہی (پھینٹی ہوئی)	ایک پیالی
ٹماٹر (چوپ کیے ہوئے)	4 عدد
پسی ہوئی ہری مرچیں	6 عدد
پسا ہوا ہرا دھنیا	2 کھانے کے چمچے
ثابت گرم مصالحہ	ایک کھانے کا چمچہ
پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچہ
پسا ہوا لہسن ادرک	2 کھانے کے چمچے
پسی ہوئی لال مرچ	2 چائے کے چمچے
ثابت ہری مرچیں	8 عدد

آلو بخارے	12 عدد
پیاز (تلی ہوئی)	ایک پیالی
ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا)	½ پیالی
کیوڑہ	ایک کھانے کا چمچہ
زردے کا رنگ (پانی میں گھلا ہوا)	¼ چائے کا چمچہ
نمک	2 چائے کے چمچے
گھی	2 کھانے کے چمچے
تیل	¾ پیالی

ترکیب:

دیگچی میں تیل گرم کریں لہسن ادرک، مرغی کے ٹکڑے، پسی ہوئی ہری مرچ، دھنیا، لال مرچ، ٹماٹر، ثابت گرم مصالحہ اور نمک ڈال کر بھونیں، پھر ½ پیالی پانی ڈال کر مرغی گلنے تک پکائیں۔ اس میں دہی اور پیاز ڈال کر آمیزہ گاڑھا ہونے تک پکائیں، پھر آلو، ہری مرچیں اور آلو بخارے ڈال کر 5 منٹ تک پکائیں۔ ایک کھلے منہ کی دیگچی میں ½ چاولوں کی تہہ لگائیں، اس میں مرغی کے آمیزے اور ہرے دھنیے کی تہہ لگا کر باقی چاول ڈال دیں۔ اس کے اُوپر گھی، کیوڑہ، گرم مصالحہ اور زردے کا رنگ ڈال کر دَم پر رکھ دیں۔

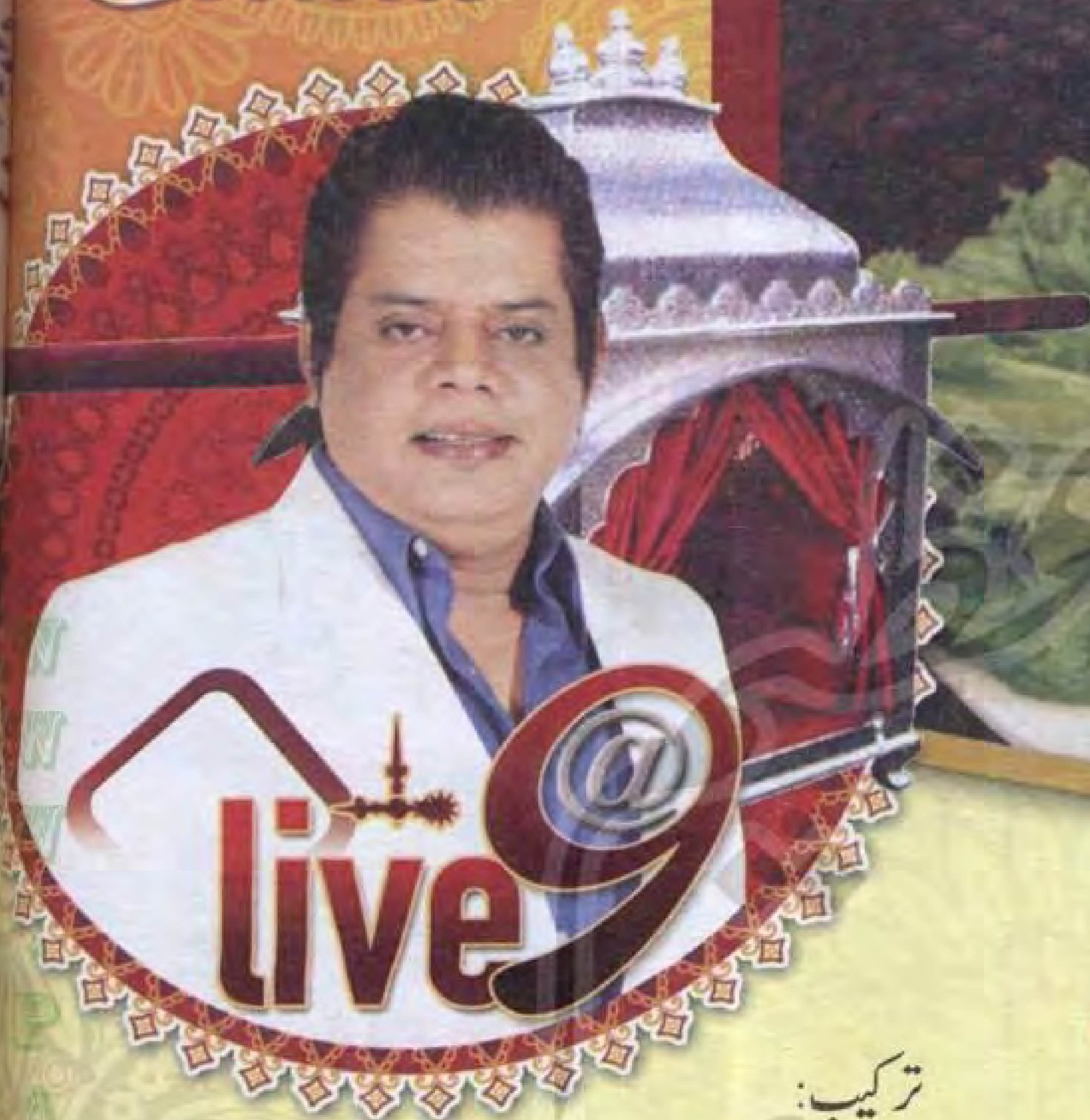
Sindhi Biryani

Ingredients:

Chicken pieces	1 kg
Rice (boiled)	½ kg
Potatoes (cubed and fried)	½ kg
Yogurt (whipped)	1 cup
Tomatoes (chopped)	4
Green chillies paste	6
Coriander powder	2 tbsp
Hot spices (whole)	1 tbsp
Hot spices powder	1 tsp
Ginger/garlic paste	2 tbsp
Red chilli powder	2 tsp
Salt	2 tsp
Green chillies	8
Dried plums	12
Onions (fried)	1 cup
Fresh coriander (finely cut)	½ tsp
Screwpine	1 tbsp
Yellow food colour (dissolved in water)	¼ tsp
Clarified butter	2 tbsp
Oil	¾ cups

Method:

- Heat oil in a pot; add ginger/garlic, chicken, green chilli paste, coriander, red chillies, tomatoes and salt; fry. Add ½ cup water; cook till chicken is tender.
- Add yogurt and onions; cook till gravy thicknes. Add potatoes, green chillies and dried plums; cook for 5 minutes.
- Layer a wide-necked pot with ½ rice; chicken and fresh coriander; top with remaining rice.
- Sprinkle clarified butter, screwpine, hot spices and food colour; leave on dum.





چکن بروسٹ

اجزاء:

مرغی کے ٹکڑے (بمعہ جلد)	8 ٹکڑے	سفید سرکہ	ایک کھانے کا چمچہ
پسا ہوا کچا پپیتا	4 کھانے کے چمچے	نمک	حسب ذائقہ
پسی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچہ	تیل	تلنے کے لئے
☆بروسٹ مصالحہ	حسب ضرورت	سلاد پتے' پیاز	سجانے کے لئے
انڈے (پھینٹے ہوئے)	4عدد		

ترکیب:

ایک پیالے میں مرغی کے ٹکڑے' سرکہ' لال مرچ' پپیتا اور نمک ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ ایک ڈبے میں بروسٹ مصالحہ ڈالیں' اس میں مرغی کے ٹکڑے ڈال کر اچھی طرح سے ہلائیں۔ مرغی کے ٹکڑوں کو انڈے میں لپیٹ کر دوبارہ ڈبے میں ڈال کر ہلائیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کر کے مرغی کے ٹکڑے اس میں ڈالیں اور ڈھکن ڈھانک کر ہلکی آنچ پر سنہری رنگ آنے تک پکائیں۔ مزیدار بروسٹ سلاد پتے اور پیاز سے سجا کر پیش کریں۔

☆بروسٹ مصالحہ بنانے کے لئے میدہ 2 پیالی' چاول کا آٹا ½ پیالی اور کارن فلور ½ پیالی چھان کر بلینڈر میں ڈالیں۔ اس میں چکن پاؤڈر 4 کھانے کے چمچے' گارلک پاؤڈر 2 کھانے کے چمچے' پسی ہوئی سفید مرچ 4 کھانے کے چمچے' چائنیز نمک 2 کھانے کے چمچے اور نمک 2 کھانے کے چمچے شامل کر کے یکجان کر لیں اور حسب ضرورت استعمال کریں۔

Chicken Broast

Ingredients:

Chicken pieces (with skin)	8 pieces
Papaya paste	4 tbsp
Red chilli powder	1 tbsp
★ Broast masala	as required
Eggs (beaten)	4
White vinegar	1 tbsp
Salt	to taste
Oil	for frying
Lettuce, onions	for garnishing

Method:

- Marinate chicken pieces with vinegar, red chillies, papaya and salt; keep aside for 1 hour.
- Put broast masala in a box; add chicken pieces and shake well.
- Coat chicken pieces with egg; place again in box; shake.
- Heat oil in a wok; cook chicken pieces on low flame with lid on till golden.
- Garnish with lettuce and onions; serve.
- ★ To make broast masala take refined flour 2 cups, rice flour ½ cup and cornflour, ½ cup; sieve and put in blender. Add chicken powder 4 tbsp, garlic powder 2 tbsp, white pepper powder 4 tbsp, Chinese salt 2 tbsp and salt 2 tbsp; blend. Use as required.



شاہی قلفی

اجزاء:

تازہ دودھ	½ کلو
کریم	250 گرام
کھویا	ایک پیالی
کنڈینسڈ ملک	ایک پیالی
چینی	½ پیالی
بادام (چوپ کیا ہوا)	25 گرام
پستے (چوپ کیا ہوا)	25 گرام
اخروٹ (چوپ کیا ہوا)	25 گرام
کیوڑہ	ایک چائے کا چمچہ
کارن فلور (پانی میں گُھلا ہوا)	ایک کھانے کا چمچہ
پسی ہوئی الائچی	¼ چائے کا چمچہ
زردے کا رنگ	ایک چٹکی
پسا ہوا ناریل، چاندی کا ورق	سجانے کے لئے

ترکیب:

دیگچی میں دودھ اُبالیں اور اس میں چینی گھول لیں۔ دودھ میں کارن فلور ملا کر گاڑھا کریں۔ اس میں باقی تمام اجزاء ملا کر چولہا بند کر دیں۔ جب دودھ ٹھنڈا ہو جائے تو اسے سانچوں میں بھر کر کم از کم 4 گھنٹوں کے لئے فریزر میں رکھیں۔ جب قلفی جم جائے تو سانچے سے نکالیں، اسے ناریل اور چاندی کے ورق سے سجا کر پیش کریں۔

Royal Kulfi

Ingredients:

Fresh milk	½ kg
Cream	250 grams
Whole dried milk	1 cup
Condensed milk	1 cup
Sugar	½ cup
Almonds (chopped)	25 grams
Pistachios (chopped)	25 grams
Walnuts (chopped)	25 grams
Screwpine	1 tsp
Cornflour (dissolved in water)	1 tbsp
Cardamom powder	¼ tsp
Yellow food colour	1 pinch
Desiccated coconut, stirling silver leaf	for garnishing

Method:

- Boil milk in a pot; dissolve sugar in it.
- Add cornflour and thicken milk.
- Add remaining ingredients; turn off flame.
- Allow the milk to cool; pour into kulfi moulds; place in freezer for at least 4 hours.
- When kulfi sets, remove from mould; garnish with coconut and sterling silver leaf; serve.



ولیمہ

شادی کی تقریبات کا اختتام ولیمے کی تقریب سے ہوتا ہے۔ اس تقریب کے میزبان دولہا والے' بھی مہمانوں کی عزت افزائی کے لئے اپنی حتی الوسیع کوشش کرتے ہیں۔ ان کے استقبال کے لئے پھولوں کے تھال سجائے جاتے ہیں جب کہ ان کی خاطر تواضع سلاد' چٹنیاں' بیسنی جھینگے' بار بی کیو فوائل چانپیں' چکن فرائیڈ رائس' گلاب جامن اور کھیر پیش کر کے کی جاتی ہے۔







باربی کیوفوائلی چانپیں

اجزاء:

بکرے کی چانپیں	1/2 کلو
ہرادھنیا (چوپ کیا ہوا)	1/4 گڈی
پسی ہوئی ہلدی	ایک چائے کا چمچہ
پسی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچہ
پسا ہوا لہسن ادرک	2 کھانے کے چمچے
پسا ہوا کچا پپیتا	3 کھانے کے چمچے
نمک	حسب ذائقہ
تیل	3 کھانے کے چمچے
سلاد پتے، ٹماٹر، پیاز، کھیرا، لیموں	سجانے کے لئے

ترکیب:

چانپوں پر پپیتا اور نمک لگا کر 15 منٹ کے لئے رکھ دیں۔ اس میں باقی تمام اجزاء ملائیں۔ المونیم فوائل کے ٹکڑوں پر ایک ایک چانپ رکھ کر اسے لپیٹ لیں۔ انگیٹھی پر کوئلے گرم کریں، اس کے اوپر جالی رکھیں اور جالی کے اوپر چانپیں رکھ دیں اور تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد انہیں پلٹتے رہیں۔ 15 منٹ کے بعد ایک چانپ کو کھول کر دیکھیں۔ اگر وہ اچھی طرح سے گل گئی ہو تو باقی چانپیں اُتار لیں، بصورت دیگر انہیں مزید 5 منٹ تک پکائیں۔ مزیدار چانپیں سلاد پتے، ٹماٹر، کھیرے، پیاز اور لیموں سے سجا کر پیش کریں۔

Barbecue Foil Chops

Ingredients:

Mutton chops	½ kg
Fresh coriander (chopped)	¼ bunch
Turmeric powder	1 tsp
Red chilli powder	1 tbsp
Ginger/garlic paste	2 tbsp
Raw papaya paste	3 tbsp
Salt	to taste
Oil	2-3 tbsp
Lettuce leaves, tomatoes, onion, cucumber and lemon	for garnishing

Method:

- Marinate chops with papaya and salt; keep aside for 15 minutes.
- Add remaining ingredients.
- Individually wrap chops in aluminum foil strips.
- Grill chops on barbecue grill; turn them over at intervals. After 15 minutes, check if chops are ready.
- If tender, remove them; otherwise cook for another 5 minutes.
- Garnish with cut lettuce leaves, tomatoes, onion and lemon; serve.





بیسنی جھینگے

اجزاء:

جھینگے	300 گرام
بیسن (چھنا ہوا)	½ پیالی
ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا)	2 کھانے کے چمچے
پودینہ (چوپ کیا ہوا)	2 کھانے کے چمچے
کُٹی ہوئی لال مرچ	½ چائے کا چمچہ
پسی ہوئی کھٹائی	½ چائے کا چمچہ
ادرک (چوپ کیا ہوا)	ایک درمیانہ ٹکڑا
ہری مرچیں (چوپ کی ہوئی)	2 عدد
نمک	حسب ذائقہ
تیل	تلنے کے لئے
ٹماٹر	سجانے کے لئے

ترکیب:

جھینگوں کو صاف کر کے اُن کے درمیان میں کٹ لگائیں مگر دُم علیحدہ نہ ہونے دیں۔ایک پیالے میں تیل کے علاوہ باقی تمام اجزاء تھوڑا سا پانی ڈال کر یکجان کر لیں۔کڑاہی میں تیل گرم کریں، جھینگوں کو آمیزے میں لپیٹیں اور کڑاہی میں سنہری تل کر نکال لیں۔مزیدار جھینگے ٹماٹر سے سجا کر پیش کریں۔

Gram Flour Prawns

Ingredients:

Prawns	300 grams
Gram flour (sieved)	½ cup
Fresh coriander (chopped)	as required
Mint leaves (chopped)	as required
Red chillies (crushed)	½ tsp
Citric acid powder	½ tsp
Ginger (chopped)	1 medium piece
Green chillies (chopped)	2
Salt	to taste
Oil	for frying
Tomatoes	for garnishing

Method:

- Clean prawns and slit from the center; do not remove tail.
- Mix all ingredients except oil in a bowl; add little water to make a batter.
- Heat oil in a wok; coat prawns with batter; fry them golden.
- Garnish with tomatoes; serve.

Valima





چکن فرائیڈ رائس

اجزاء:

مرغی کی بوٹیاں (اُبلی اور ریشہ کی ہوئی)	ایک پیالی
چاول (اُبلے ہوئے)	3 پیالی
شملہ مرچ (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد
بند گوبھی (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد
انڈہ	ایک عدد
گاجر (باریک کٹی ہوئی)	2 عدد
ہری پیاز (سبز اور سفید حصہ علیحدہ کرلیں)	ایک پیالی
مرغی کی یخنی	½ پیالی
وارچسٹر شائر ساس	ایک چائے کا چمچہ
سفید سرکہ	ایک چائے کا چمچہ
چائنیز نمک	½ چائے کا چمچہ
پسی ہوئی کالی مرچ	½ چائے کا چمچہ
سویا ساس	2 کھانے کے چمچے
نمک	ایک کھانے کا چمچہ
تیل	½ پیالی
ہری پیاز	سجانے کے لئے

ترکیب:

دیگچی میں تیل گرم کر کے ہری پیاز کا سفید حصہ سنہری کریں اس میں گاجر، مرغی، چائنیز نمک، کالی مرچ اور نمک ڈال کر اچھی طرح سے ملالیں۔ اس میں چاول، سویا ساس، وارچسٹر شائر ساس اور انڈہ ملائیں۔ اس میں باقی اجزاء ڈال کر اچھی طرح سے ملائیں اور دَم پر رکھ دیں۔ مزیدار چاولوں کو ہری پیاز سے سجا کر پیش کریں۔

Chicken Fried Rice

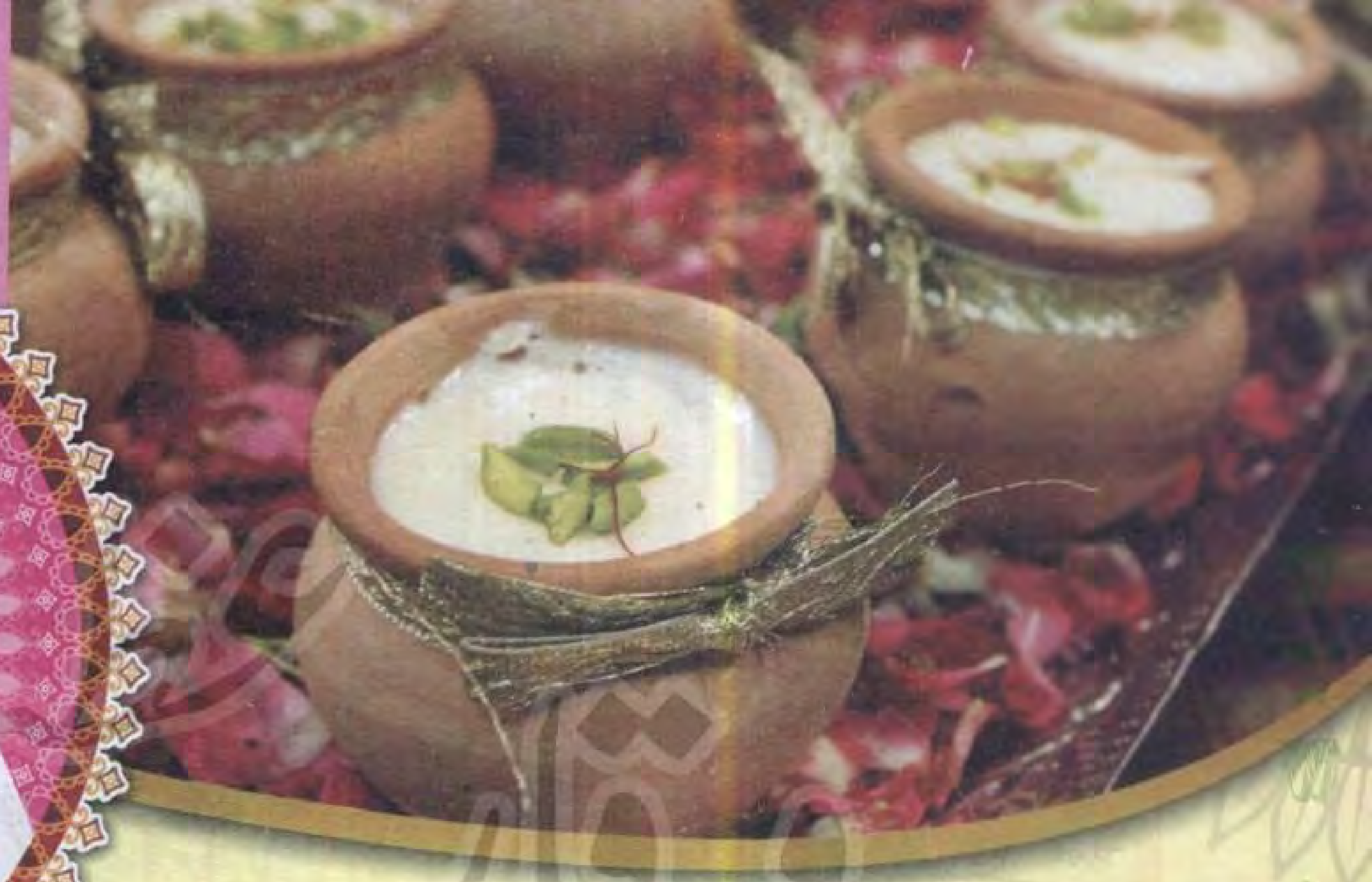
Ingredients:

Chicken pieces (boiled and shredded)	1 cup
Rice (boiled)	3 cups
Capsicum (finely cut)	1
Cabbage (finely cut)	1
Egg (beaten)	1
Carrots (finely cut)	2
Spring onions (separate the green parts from the white)	1 cup
Chicken stock	½ cup
Worcestershire sauce	1 tsp
White vinegar	1 tsp
Chinese salt	½ tsp
Black pepper powder	½ tsp
Soya sauce	2 tbsp
Salt	1 tbsp
Oil	½ cup
Spring onions	for garnishing

Method:

- Heat oil in a pot; fry the white part of spring onions till golden.
- Add carrots, chicken, Chinese salt, black pepper and Salt; mix thoroughly.
- Add rice, soya sauce, Worchester sauce and egg.
- Add remaining ingredients and mix well; leave on dum.
- Garnish rice with spring onions and serve.





اسپیشل دہلی کی کھیر

اجزاء:

تازہ دودھ	2 کلو
چاول	6 کھانے کے چمچے
چینی	ایک پیالی
سُوکھا ہوا دودھ	ایک پیالی
بادام' پستے (باریک کٹے ہوئے)	4 کھانے کے چمچے
زعفران	½ چائے کا چمچہ
کیوڑہ	ایک چائے کا چمچہ
بادام' پستے' زعفران	سجانے کے لئے

ترکیب:

چاولوں کو رات بھر کے لئے بھگو کر رکھیں پھر ہاتھوں سے انہیں باریک پیس لیں۔ دیگچی میں دودھ اُبالیں اور اس میں چاولوں کو نرم ہونے تک پکائیں۔ اس میں چینی ڈال کر 15 منٹ تک پکائیں' پھر سُوکھا ہوا دودھ اور بادام' پستے ملا کر گاڑھا ہونے تک پکا کر چولہا بند کر دیں۔ اس میں زعفران اور کیوڑہ ملائیں اور مٹی کی چھوٹی چھوٹی مٹکیوں میں نکالیں' پھر بادام' پستے اور زعفران سے سجا کر پیش کریں۔

Special Delhi Rice Pudding

Ingredients:

Fresh milk	2 kg
Rice	6 tbsp
Sugar	1 cup
Milk powder	1 cup
Almonds, pistachios (finely cut)	4 tbsp
Saffron	½ tsp
Screwpine	1 tsp
Almonds, pistachios, saffron	for garnishing

Method:

- Soak rice overnight; crush them finely with fingers.
- Boil milk in a pot; add rice; cook till rice softens.
- Add sugar; cook for 15 minutes; add milk powder, almonds and pistachios; cook till thick; remove from flame.
- Add saffron and screwpine; put in small earthenware bowls.
- Garnish with almonds, pistachios and saffron; serve.





گلاب جامن

اجزاء:

میدہ (چھنا ہوا)	2 پیالی
کھانے کا سوڈا	¼ چائے کا چمچہ
پسی ہوئی الائچی	ایک چٹکی
انڈہ	ایک عدد
گھی	2 کھانے کے چمچے
تیل	تلنے کے لئے
چاندی کے ورق، بادام، پستے	سجانے کے لئے

شیرے کے اجزاء:

چینی	½ کلو
پانی	2 پیالی
چھوٹی الائچیاں	4 عدد

ترکیب:

دیگچی میں شیرے کے اجزاء ملا کر ایک تار بننے تک پکائیں اور چولہے سے ہٹالیں۔ میدے میں سوڈا، الائچی، انڈہ اور گھی ملا کر گوندھ لیں۔ اس آمیزے کی چھوٹی چھوٹی بالز بنالیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور انہیں سنہری تل کر شیرے میں شامل کردیں۔ تھوڑی دیر بعد گلاب جامنوں کو نکال کر سرونگ ڈش میں ڈالیں۔ اسے چاندی کے ورق، بادام اور پستے سے سجا کر پیش کریں

Gulab Jamun

Ingredients:

Refined flour (sieved)	2 cups
Baking soda	¼ tsp
Cardamom powder	1 pinch
Egg	1
Clarified butter	2tbsp
Oil	for frying
Sterling silver leaf, almonds, pistachio	for garnishing

Syrup ingredients:

Sugar	½ kg
Water	2 cups
Green cardamoms	4

Method:

- Mix syrup ingredients in a pot; cook till sugar has dissolved and a syrupy consistency is achieved.
- Mix soda, cardamom, egg and clarified butter in flour; knead into dough.
- Make small balls from dough.
- Heat oil in wok; fry balls till golden and place in syrup.
- Remove in serving dish after a while; garnish with sterling silver leaf, almonds and pistachios; serve.





تیریاکی نوڈلز

مرغی کے اجزاء:

نوڈلز (اُبلے ہوئے)	300 گرام
مرغی کے سینے	2 عدد
تریاکی ساس	3 کھانے کے چمچے
سویا ساس	2 کھانے کے چمچے
☆ چکن کیوب ملا میدہ	ایک کھانے کا چمچہ
ادرک (چوپ کی ہوئی)	ایک چائے کا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ
تیل	½ پیالی
ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا)	سجانے کے لئے

ساس کے اجزاء:

تریاکی ساس	3 کھانے کے چمچے
سویا ساس	ایک چائے کا چمچہ
براؤن چینی	ایک کھانے کا چمچہ
★ چکن کیوب ملا میدہ	½ کھانے کا چمچہ

ترکیب:

فرائنگ پین میں تھوڑا سا تیل گرم کریں اور نوڈلز کو ہلکا سا تل کر سرونگ ڈش میں نکال لیں۔ مرغی کے سینوں کو 2 ٹکڑوں میں کاٹیں، اُن پر تیل کے علاوہ باقی تمام اجزاء ملا کر رکھ لیں۔ فرائنگ پین میں تیل گرم کریں اور مرغی کے سینے رنگ تبدیل ہونے تک پکا کر نوڈلز کے اُوپر رکھ دیں۔ ساس پین میں ساس کے اجزاء کو ہلکا سا پکائیں اور اسے مرغی اور نوڈلز کے اُوپر ڈال کر پیش کریں۔

★ چکن کیوب والا میدہ بنانے کے لئے 2½ پیالی میدے میں 10 پیکٹ چکن کیوب توڑ کر شامل کریں اور ہاتھوں سے مسل کر یکجان کرلیں۔ اس آمیزے کو بنا کر فرج میں رکھ لیں اور حسب ضرورت استعمال کریں۔

Teriyaki Noodles

Chicken ingredients:

Noodles (boiled)	300 grams
Chicken breasts	2
Teriyaki sauce	3 tbsp
Soya sauce	2 tbsp
★ Chicken cube flour	1 tbsp
Ginger (chopped)	1 tsp
Salt	to taste
Oil	½ cup
Fresh coriander (finely cut)	for garnishing

Sauce ingredients:

Teriyaki sauce	3 tbsp
Soya sauce	1 tsp
Brown sugar	1 tbsp
★ Chicken cube flour	½ tbsp

Method:

- Heat little oil in a frying pan; stir-fry noodles and remove in serving dish.
- Cut chicken breasts into two; mix all ingredients except oil; keep aside.
- Heat oil in frying pan; fry chicken till it changes colour; place on top of noodles.
- Lightly cook sauce ingredients in a saucepan; pour on top of noodles and chicken; serve.

★ For chicken cube flour break 10 packets of chicken cubes in 2 ½ cups flour and mix thoroughly with fingers. Refrigerate and use as and when required.



ہانڈی

سرکے اور پیاز والی مرغی

اجزاء:

مرغی کے ٹکڑے	ایک عدد	سفید سرکہ	½ پیالی
لیموں	2 عدد	کٹی ہوئی کالی مرچ	ایک چائے کا چمچہ
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	4 عدد	پسا ہوا لہسن ادرک	ایک کھانے کا چمچہ
ثابت گول لال مرچیں	6 عدد	نمک	حسب ذائقہ
ثابت ہری مرچیں	6 عدد	تیل	تلنے کے لئے
زردے کا رنگ	ایک چٹکی		

ترکیب:

دیگچی میں مرغی کے ٹکڑے، سرکہ، زردے کا رنگ، لہسن ادرک اور نمک ملا کر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کر کے مرغی کے ٹکڑے تل کر نکال لیں۔
ایک دیگچی میں 2 کھانے کے چمچے تیل گرم کر کے پیاز بادامی کریں، اس میں مرغی اور باقی اجزاء ڈال کر دم پر رکھ دیں۔

Chicken with Vinegar and Onions

Ingredients:

Chicken pieces	1
Lemons	2
Onions (finely cut)	4
Dried red round chillies	6
Green chillies	6
Yellow food colour	1 pinch
White vinegar	½ cup
Black pepper (crushed)	1 tsp
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Salt	to taste
Oil	for frying

Method:

- Cook chicken, vinegar, food colour, ginger/garlic and salt in a pot till dry.
- Heat oil in a wok; fry chicken pieces; remove.
- Heat 2 tbsp oil in a pot; fry onions brown; add chicken and remaining ingredients; leave on dum.





پران فنگرز

میرینیڈ کے اجزاء:

چھوٹے جھینگے	½ کلو
میدہ (چھنا ہوا)	ایک پیالی
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچہ
چینی	ایک چائے کا چمچہ
پسی ہوئی سفید مرچ	ایک چائے کا چمچہ
کارن فلور	2 کھانے کے چمچے

فنگرز کے اجزاء:

ڈبل روٹی کا چورہ	ایک پیالی
انڈوں کی سفیدی (پھینٹی ہوئی)	2 عدد
باسی ڈبل روٹی	6 سلائس
بادام (چوپ کیے ہوئے)	10 عدد
کارن فلور	ایک چائے کا چمچہ
چینی	¼ چائے کا چمچہ
پسی ہوئی کالی مرچ	½ چائے کا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ
تیل	تلنے کے لئے

ترکیب:

ایک پیالے میں جھینگے کے علاوہ میرینیڈ کے اجزاء ملائیں' اُن میں جھینگے ملاکر ½ گھنٹے کے لیے رکھ دیں' پھر انہیں کانٹے کی مدد سے کچل لیں۔ اس میں کارن فلور' کالی مرچ' چینی اور نمک ملالیں۔ سلائس کے کنارے کاٹ کر انہیں 2 ٹکڑوں میں کاٹیں اور جھینگے کا آمیزہ اُن پر لگائیں۔ اس کے اُوپر ڈبل روٹی کا چورہ' بادام اور انڈے کی سفیدی لگائیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور سلائس تل کر جاذب کاغذ پر نکال لیں۔

Prawn Fingers

Marinade ingredients:

Refined flour (sieved)	1 cup
Baking powder	1 tsp
Sugar	1 tsp
White pepper powder	1 tsp
Cornflour	2 tbsp

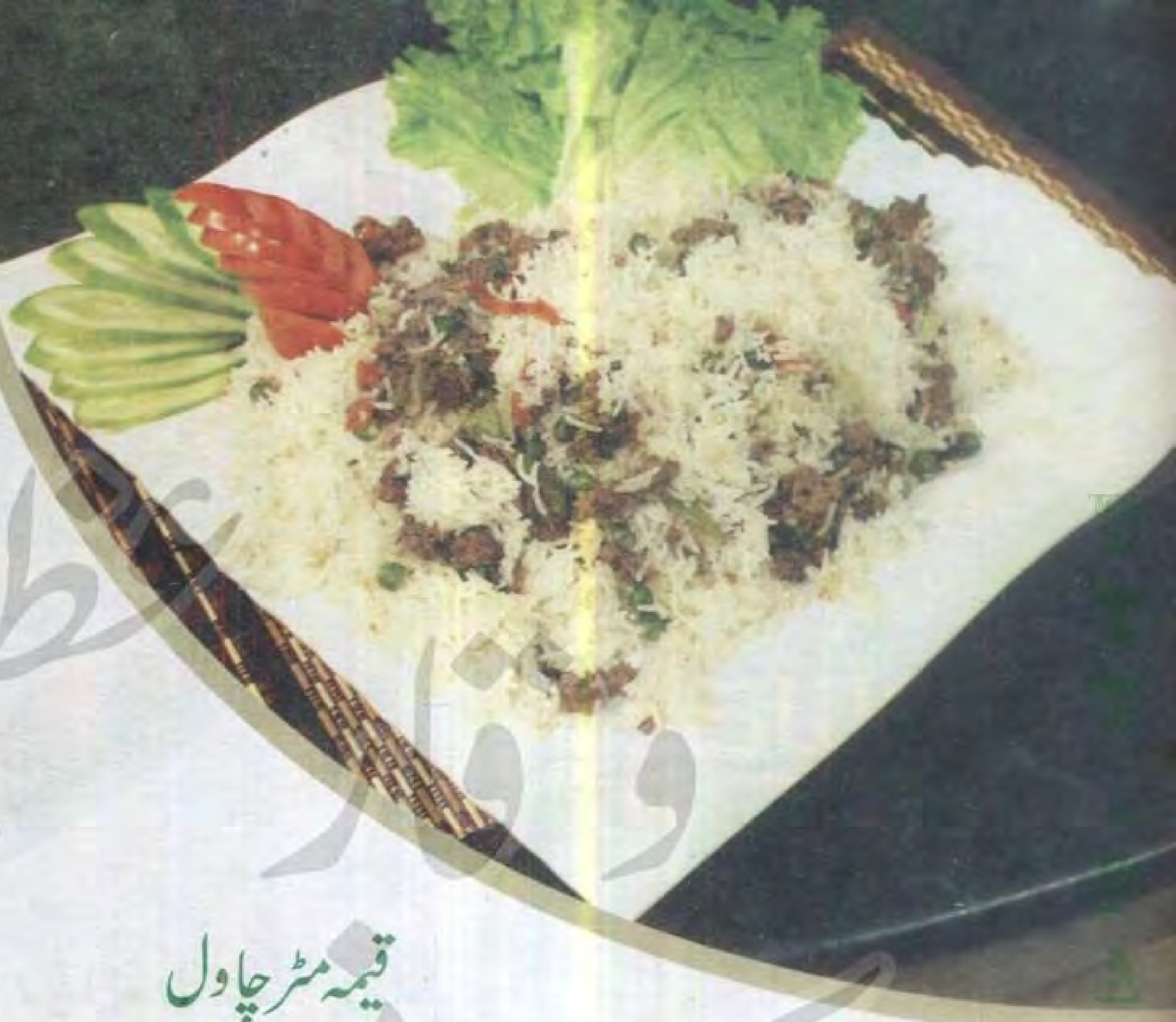
Finger ingredients:

Shrimps	½ kg
Breadcrumbs	1 cup
Egg whites (beaten)	2
Stale bread	6 slices
Almonds (chopped)	10
Cornflour	1 tsp
Sugar	¼ tsp
Black pepper powder	½ tsp
Salt	to taste
Oil	for frying

Method:

- Mix marinade ingredients except shrimps in a bowl; add shrimps and keep aside.
- After half an hour, mash shrimps with the help of a fork.
- Add cornflour, black pepper, sugar and salt; mix.
- Cut off crusts of bread; cut into half and spread mixture on top.
- Sprinkle breadcrumbs and almonds over them and brush with egg whites.
- Heat oil in a wok; fry bread; dish out on absorbent paper.





قیمہ مٹر چاول

اجزاء:

گائے کا قیمہ	1/2 کلو
مٹر (اُبلے ہوئے)	ایک پیالی
چاول (اُبلے ہوئے)	300 گرام
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	2 عدد
ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)	4 عدد
ہرا دھنیا (باریک کٹی ہوئی)	1/4 گڈی
پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچہ
پسا ہوا لہسن ادرک	2 کھانے کے چمچے
دہی (پھینٹی ہوئی)	125 گرام
ٹماٹر (باریک کٹے ہوئے)	2 عدد
پودینہ (باریک کٹا ہوا)	1/4 گڈی
کیوڑہ	2 کھانے کے چمچے
نمک	حسب ذائقہ
تیل	1/4 پیالی
ٹماٹر، سلاد پتے	سجانے کے لئے

ترکیب:

دیگچی میں تیل گرم کر کے لہسن ادرک اور قیمہ پانی خشک ہونے تک بھونیں۔ اس میں پیاز، ہری مرچیں، گرم مصالحہ، دہی، ٹماٹر اور نمک ڈال کر خوب اچھی طرح سے بھونیں، پھر مٹر، ہرا دھنیا اور پودینہ ملا لیں۔ ایک کھلے منہ کی دیگچی میں 1/2 چاول، قیمہ، ہرا دھنیا اور پودینہ ڈال کر باقی چاولوں کی تہہ لگائیں۔ اس کے اُوپر کیوڑہ چھڑکیں اور دَم پر رکھ دیں۔ مزیدار قیمہ مٹر چاول ٹماٹر اور سلاد پتے سے سجا کر پیش کریں۔

Mince Peas Rice

Ingredients:

Beef mince	½ kg
Peas (boiled)	1 cup
Rice (boiled)	300 grams
Onions (finely cut)	2
Green chillies (finely cut)	4
Fresh coriander (finely cut)	¼ bunch
Hot spices powder	1 tsp
Ginger/garlic paste	2 tbsp
Yogurt (beaten)	125 grams
Tomatoes (finely cut)	2
Mint leaves (finely cut)	¼ bunch
Screwpine	2 tbsp
Salt	to taste
Oil	¼ cup
Tomatoes, lettuce	for garnishing

Method:

- Heat oil in a pot; fry ginger/garlic and mince till water dries.
- Add onions, green chillies, hot spices, yogurt, tomatoes and salt; fry thoroughly.
- Mix in peas, coriander and mint leaves.
- Layer a wide-necked pot with ½ rice, mince, coriander and mint leaves, and remaining rice.
- Sprinkle screwpine; leave on dum.
- Garnish Mince Peas Rice with tomatoes and lettuce; serve.



ریڈ اینڈ وائٹ کڑاہی

اجزاء:

مرغی کی بوٹیاں (بغیر ہڈی)	½ کلو
انڈر کٹ	300 گرام
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد
ٹماٹر (اُبلے ہوئے)	3 عدد
ہری مرچیں (موٹی کٹی ہوئی)	5 عدد
دہی (پھینٹی ہوئی)	125 گرام
ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا)	¼ گڈی
کٹی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچہ
پسی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچہ
پسی ہوئی ہلدی	ایک چائے کا چمچہ
کٹا ہوا سفید زیرہ	ایک کھانے کا چمچہ
کٹا ہوا دھنیا	ایک کھانے کا چمچہ
قصوری میتھی	ایک کھانے کا چمچہ
پسا ہوا لہسن ادرک	2 کھانے کے چمچے
پانی	ایک پیالی
نمک	حسب ذائقہ
تیل	½ پیالی
گھی	¼ پیالی

ترکیب:

دیگچی میں تیل گرم کرکے پیاز اور تھوڑا سا پانی ڈال کر پیاز نرم ہونے اور پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ اس میں مرغی اور انڈر کٹ ڈال کر رنگ تبدیل ہونے تک بھونیں۔ اس میں لہسن ادرک ملا کر 5 منٹ مزید پکائیں، پھر ٹماٹر، کٹی اور پسی ہوئی لال مرچیں، ہلدی، زیرہ، دھنیا، دہی، نمک اور پانی ڈالیں اور ڈھکن ڈھانک کر 15 منٹ تک پکائیں۔ اس میں ہرا دھنیا، ہری مرچیں اور میتھی ملا کر بھونیں، پانی خشک ہوجائے تو گھی ڈال کر 5 منٹ تک مزید بھونیں اور پیش کریں۔

Red and White Karahi

Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	½ kg
Undercut	300 grams
Onions (finely cut)	1
Tomatoes (boiled)	3
Green chillies (cut thickly)	5
Yogurt (whipped)	125 grams
Fresh coriander (chopped)	¼ bunch
Red chillies (crushed)	1 tsp
Red chilli powder	1 tsp
Turmeric powder	1 tsp
Cumin seeds (crushed)	1 tbsp
Coriander (crushed)	1 tbsp
Dried Fenugreek leaves	1 tbsp
Ginger/garlic paste	2 tbsp
Water	1 cup
Salt	to taste
Clarified butter	¼ cup
Oil	½ cup

Method:

- Heat oil in a pot; add onions and little water; cook till onion softens and water dries.
- Add chicken and undercut; fry till colour changes.
- Mix in ginger/garlic; cook for 5 minutes; add tomatoes, crushed and powdered red chillies, turmeric, cumin, coriander, yogurt, salt and water; cover with lid and cook for 15 minutes.
- Add fresh coriander, green chillies and fenugreek; fry.
- When water dries add clarified butter and cook for 5 minutes; serve.





ہاٹ فرائیڈ پران

اجزاء

جھینگے (بڑے سائز کے)	300 گرام
ادرک (چوپ کرلیں)	ایک انچ کا ٹکڑا
لہسن (چوپ کیا ہوا)	4 جوے
ہری پیاز (چوپ کی ہوئی)	ایک عدد
پسی ہوئی لال مرچ	½ چائے کا چمچہ
اوسٹر ساس	ایک کھانے کا چمچہ
انڈہ	ایک عدد
ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا)	2 کھانے کے چمچے
کارن فلور	2 کھانے کے چمچے
بیکنگ پاؤڈر	½ چائے کا چمچہ
میدہ (چھنا ہوا)	½ پیالی+3 کھانے کے چمچے
پسی ہوئی کالی مرچ	¼ چائے کا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ
تیل	تلنے کے لئے

ترکیب:

جھینگوں کے درمیان میں نشان لگا کر صاف کریں اور ½ پیالی میدے میں انہیں لپیٹ کر رکھ لیں۔ ایک پیالے میں باقی تمام اجزاء ملائیں اور نیم گرم پانی سے گاڑھا آمیزہ تیار کرلیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں، جھینگوں کو آمیزے میں لپیٹیں اور کڑاہی میں سنہری تل کر نکال لیں۔

Hot Fried Prawns

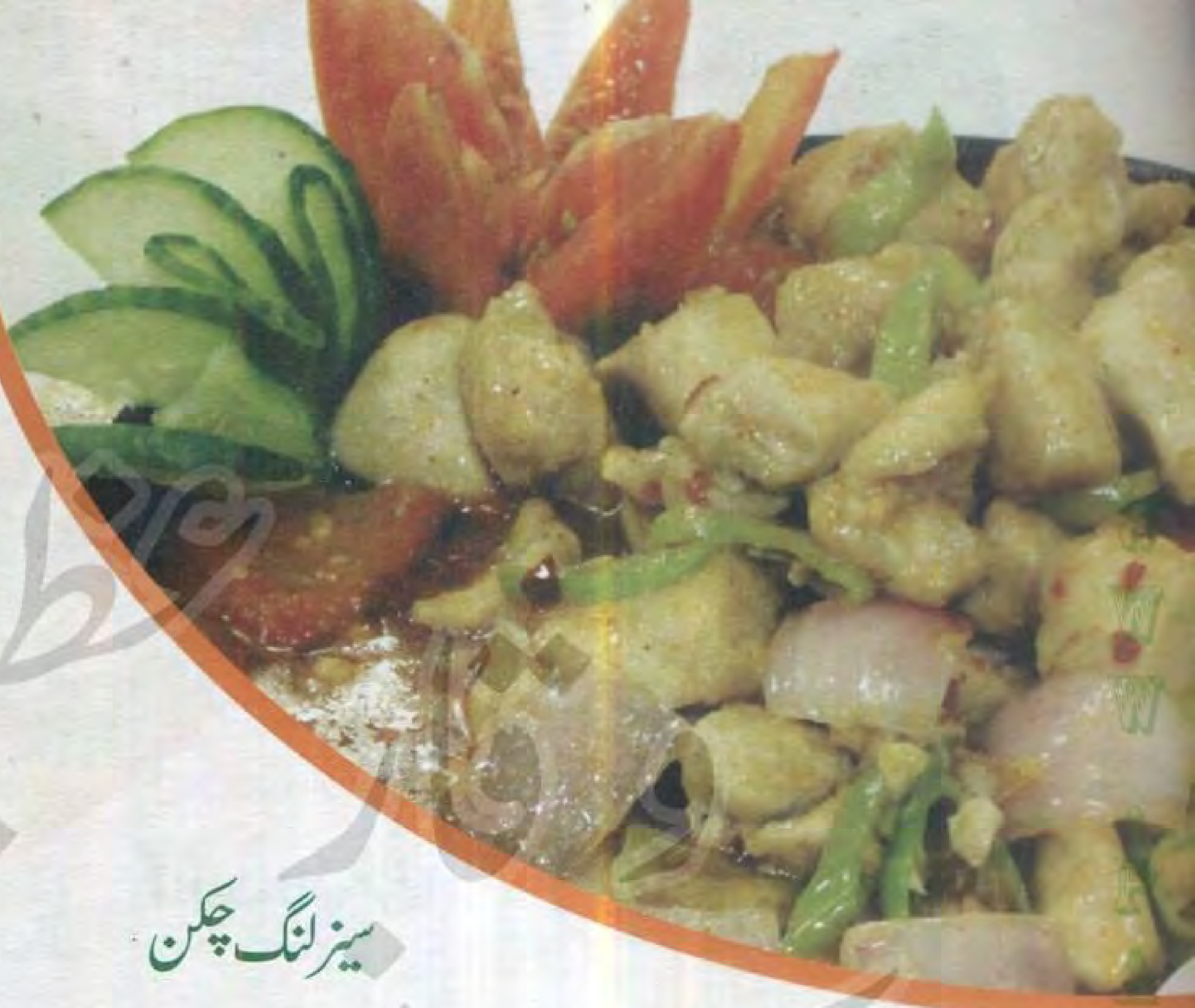
Ingredients:

Prawns (large)	300 grams
Ginger (chopped)	1 inch piece
Garlic (chopped)	4 cloves
Spring onions (chopped)	1
Red chilli powder	½ tsp
Oyster sauce	1 tbsp
Egg	1
Fresh coriander (chopped)	2 tbsp
Cornflour	2 tbsp
Baking powder	½ tsp
Refined flour (sieved)	½ cup + 3 tbsp
Black pepper powder	¼ tsp
Salt	to taste
Oil	for frying½ tsp

Method:

- Slit prawns from the center and clean them; coat with flour; keep aside.
- Mix remaining ingredients in a bowl; add luke-warm water and make thick batter.
- Heat oil in a wok; coat prawns with batter and fry golden; remove.





سیزلنگ چکن

اجزاء:

مرغی کی بوٹیاں (بغیر ہڈی)	½ کلو
چینی	1½ چائے کے چمچے
پسی ہوئی سفید مرچ	ایک چائے کا چمچہ
کارن فلور	2 کھانے کے چمچے
سویا ساس	2 کھانے کے چمچے
انڈہ (پھینٹا ہوا)	½ عدد
لہسن (چوپ کیا ہوا)	ایک کھانے کا چمچہ
شملہ مرچیں (چوکور کٹی ہوئی)	2 عدد
ٹماٹر (چوکور کٹے ہوئے)	2 عدد
پیاز (چوکور کٹی ہوئی)	2 عدد
ہری مرچیں (لمبائی میں کٹی ہوئی)	4 عدد
مرغی کی یخنی	ایک پیالی
نمک	ایک چائے کا چمچہ
مرچوں کا تیل	¼ پیالی
کھیرا، ٹماٹر	سجانے کے لئے

ترکیب:

مرغی کی بوٹیوں پر ½ سفید مرچ، ½ کارن فلور، ½ سویا ساس، انڈہ اور نمک ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ دیگچی میں تیل گرم کر کے لہسن سنہری کریں، اس میں مرغی کی بوٹیاں ڈال کر رنگ تبدیل ہونے تک بھونیں۔ اس میں شملہ مرچ، ٹماٹر، پیاز، ہری مرچیں، یخنی، باقی سویا ساس، باقی سفید مرچ اور چینی ڈال کر اُبال آنے تک پکائیں، پھر باقی کارن فلور ڈال کر گاڑھا کریں۔
اسے سیزلر میں ڈالیں، ٹماٹر اور کھیرے سے سجا کر گرما گرم پیش کریں۔

Sizzling Chicken

Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	½ kg
Sugar	1 ½ tsp
White pepper powder	1 tsp
Cornflour	2 tbsp
Soya sauce	2 tbsp
Egg (beaten)	½
Garlic (chopped)	1 tbsp
Capsicums (cubed)	2
Tomatoes (cubed)	2
Onions (cubed)	2
Green chillies (cut lengthwise)	4
Chicken stock	1 cup
Salt	1 tsp
Chilli oil	¼ cup
Cucumber, tomato	for garnishing

Method:

- Mix ½ white pepper, ½ cornflour, ½ soya sauce, egg and salt with chicken; set aside for 1 hour.
- Heat oil in a pot; fry garlic golden; add chicken pieces; cook till colour changes.
- Add capsicums, tomatoes, onions, green chillies, stock, remaining soya sauce, remaining white pepper, and sugar; bring to boil; add remaining cornflour till gravy thickens.
- Place on a sizzler; garnish with tomato and cucumber; serve hot.





گلاوٹ والی مرغی

اجزاء:

مرغی کے ٹکڑے	ایک کلو
دہی (پھینٹی ہوئی)	¾ پیالی
پسا ہوا ناریل	ایک چائے کا چمچہ
خشخاش	ایک چائے کا چمچہ
بُھنے ہوئے بادام	6 عدد
بُھنے ہوئے چنے	ایک چائے کا چمچہ
پسا ہوا سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچہ
پسا ہوا لہسن ادرک	ایک کھانے کا چمچہ
پسی ہوئی کالی مرچ	½ چائے کا چمچہ
پسا ہوا گرم مصالحہ	½ چائے کا چمچہ
پسی ہوئی جائفل جاوتری	½ چائے کا چمچہ
پسا ہوا کچا پپیتا	ایک چائے کا چمچہ
پیاز (تلی اور پسی ہوئی)	2 کھانے کے چمچے
پسی ہوئی لال مرچ	1½ چائے کے چمچے
پسا ہوا دھنیا	ایک چائے کا چمچہ
زعفران	¼ چائے کا چمچہ
کیوڑہ	ایک چائے کا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ
تیل	ایک پیالی
ہری پیاز، ٹماٹر، ہری مرچ	سجانے کے لئے

ترکیب:

بادام، ناریل، خشخاش اور چنے بلینڈر میں یکجان کرلیں۔ایک پیالے میں مرغی کے ٹکڑے اور باقی تمام اجزاء ملا کر 2 گھنٹوں کے لئے رکھ دیں۔دیگچی میں تیل گرم کریں اور مرغی مصالحے سمیت اس میں شامل کرکے گوشت گلنے اور تیل اُوپر آنے تک پکائیں۔مزیدار مرغی ہری پیاز، ٹماٹر اور ہری مرچ سے سجا کر پیش کریں۔

Galavat Chicken

Ingredients:

Chicken pieces	1 kg
Yogurt (whipped)	¾ cup
Desiccated coconut	1 tsp
Poppy seeds	1 tsp
Almonds (roasted)	6
Chickpeas (roasted)	1 tsp
Cumin powder	1 tsp
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Black pepper powder	½ tsp
Hot spices powder	½ tsp
Nutmeg and maze powder	½ tsp
Raw papaya paste	1 tsp
Onion (fried and crushed)	2 tbsp
Red chilli powder	1 ½ tsp
Coriander powder	1 tsp
Saffron	¼ tsp
Screwpine	1 tsp
Salt	to taste
Oil	1 cup

Spring onions, tomato, green chillies (for garnishing)

Method:

- Blend almonds, coconut, poppy seeds and chickpeas in a blender.
- Marinate chicken pieces with remaining ingredients in a bowl; set aside for 2 hours.
- Heat oil in a pot; add chicken; cook till tender and oil separates.
- Garnish chicken with spring onions, tomato and chillies; serve.





یونگ ٹونگ سیچوان فش

اجزاء:

بیکٹی مچھلی کے فلے	½ کلو
کارن فلور	¾ پیالی
تیل	تلنے کے لئے

ساس کے اجزاء:

مرچوں کا تیل	½ پیالی
چینی	4 کھانے کے چمچے
سفید سرکہ	2 کھانے کے چمچے
ٹماٹو کیچپ	ایک پیالی
ادرک (چوپ کی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچہ
لہسن (چوپ کیا ہوا)	ایک کھانے کا چمچہ
ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا)	سجانے کے لئے

ترکیب:

مچھلی کے فلے کے چھوٹے ٹکڑے کاٹیں اور اُن پر کارن فلور لگا کر 15 منٹ کے لئے رکھ دیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور مچھلی کے ٹکڑوں کو سنہری تل کر نکال لیں۔ دیگچی میں مرچوں کا تیل گرم کر کے ادرک اور لہسن بھونیں۔ اس میں باقی تمام اجزاء ڈال کر چند منٹ پکائیں، پھر مچھلی ڈال کر 5 منٹ تک پکا کر ڈش میں نکالیں اور ہرے دھنیے سے سجا کر پیش کریں۔

Yong Tong Schezwan Fish

Ingredients:

Bekti fish fillet	½ kg
Cornflour	¾ cup
Oil	for frying

Sauce ingredients:

Chilli oil	½ cup
Sugar	4 tbsp
White vinegar	2 tbsp
Tomato ketchup	1 cup
Ginger (chopped)	1 tbsp
Garlic (chopped)	1 tbsp
Fresh coriander (finely cut)	for garnishing

Method:

- Cut fish fillet into small pieces; coat with cornflour; keep aside for 15 minutes.
- Heat oil in a wok and fry fish golden; remove.
- Heat chilli oil in a pot; fry ginger/garlic.
- Add remaining ingredients; cook for few minutes; add fish.
- Cook for 5 minutes; dish out; garnish with coriander; serve.





کھڑے مصالحے کی مچھلی

اجزاء:

سالم مچھلی	2 عدد
لہسن ادرک (چوپ کیا ہوا)	ایک کھانے کا چمچہ
ثابت لال گول مرچیں	6 عدد
دہی (پھینٹی ہوئی)	ایک پیالی
سونف	ایک چائے کا چمچہ
اجوائن	ایک چائے کا چمچہ
ثابت سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچہ
املی کا گودا	3 کھانے کے چمچے
پیکٹ والا بریانی مصالحہ	2 کھانے کے چمچے
ثابت دھنیا	ایک کھانے کا چمچہ
نمک	½ چائے کا چمچہ
تیل	¼ پیالی
ادرک ہری مرچیں، ہرا دھنیا، ادرک (باریک کٹی ہوئی)	
چاٹ مصالحہ	سجانے کے لئے

ترکیب:

مچھلی کو منہ اور دُم سمیت صاف کر کے اس پر گہرے نشان لگالیں۔ مچھلی کو نمک لگا کر دھولیں۔ بڑے فرائنگ پین میں لہسن ادرک، سونف، لال مرچیں، زیرہ، دھنیا اور اجوائن ڈال کر بھونیں۔ اس میں دہی، املی کا گودا، بریانی مصالحہ اور نمک ملائیں، جب مصالحہ گاڑھا ہو جائے تو اس میں مچھلی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے دیں اور چمچے کی مدد سے مصالحہ اس کے اُوپر ڈالتے جائیں۔ مچھلی تیار ہو جائے تو ہری مرچیں، ہرا دھنیا، چاٹ مصالحہ اور ادرک سے سجا کر پیش کریں۔

Whole Spices Fish

Ingredients:

Fish (whole)	2
Ginger/garlic (chopped)	1 tbsp
Dried round red chillies	6
Yogurt (whipped)	1 cup
Fennel seeds	1 tsp
Carom seeds	1 tsp
Cumin seeds	1 tsp
Tamarind pulp	3 tbsp
Biryani masala (packaged)	2 tbsp
Coriander seeds	1 tbsp
Salt	½ tsp
Oil	¼ cup
Ginger, green chillies, fresh coriander, chaat masala	for garnishing

Method:

- Clean whole fish (with head and tails); make deep cuts on it.
- Apply salt on fish and wash.
- Roast ginger/garlic, fennel, red chillies, cumin, coriander and carom in a big frying pan.
- Add in yogurt, tamarind pulp, biryani masala and salt.
- Add fish when gravy thickens; let it cook on low flame, constantly putting masala on top of the fish with a spoon.
- When fish is ready, garnish with green chillies, coriander, chaat masala and ginger; serve.



لوبیا کی بھُنی ہوئی دال

اجزاء:

سفید لوبیا (اُبلا ہوا)	250 گرام
دہی (پھینٹی ہوئی)	250 گرام
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد
ٹماٹر (چوپ کیے ہوئے)	2 عدد
ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)	4 عدد
لہسن (باریک کٹا ہوا)	4 جوے
پودینہ (باریک کٹا ہوا)	ایک پیالی
پسا ہوا لہسن	ایک چائے کا چمچہ
کُٹی ہوئی لال مرچ	2 چائے کے چمچے
ثابت سفید زیرہ	2 چائے کے چمچے
پسی ہوئی ہلدی	½ چائے کا چمچہ
پسا ہوا گرم مصالحہ	½ چائے کا چمچہ
نمک	½ چائے کا چمچہ
تیل	½ پیالی+2 کھانے کے چمچے

ترکیب:

دیگچی میں تیل گرم کرکے ہری پیاز کا سفید حصہ سنہری کریں' اس میں گاجر' مرغی' چائنیز نمک' کالی مرچ اور نمک ڈال کر اچھی طرح سے ملالیں۔اس میں چاول' سویا ساس' وارچسٹر شائر ساس اور انڈے ملائیں۔اس میں باقی اجزاء ڈال کر اچھی طرح سے ملائیں اور دم پر رکھ دیں۔مزیدار چاولوں کو ہری پیاز سے سجا کر پیش کریں۔

Fried Bean Lentiles

Ingredients:

White beans (boiled)	250 grams
Yogurt (whipped)	250 grams
Onion (finely cut)	1
Tomatoes (chopped)	2
Green chillies (finely cut)	4
Garlic (finely cut)	4 cloves
Mint leaves (finely cut)	1 cup
Garlic paste	1 tsp
Red chillies (crushed)	2 tsp
Cumin seeds	2 tsp
Turmeric powder	½ tsp
Hot spices powder	½ tsp
Salt	½ tsp
Oil	½ cup + 2 tbsp

Method:

- Heat oil in a pot; fry onion golden.
- Add tomatoes, garlic, red chillies, turmeric, hot spices and salt; fry thoroughly. Add beans; leave on dum.
- Place yogurt, green chillies, mint leaves and beans in a serving dish.
- Heat 2 tbsp oil; fry garlic and cumin golden; pour on lentils.





گاجر کی قلاقند

اجزاء:

گاجر (کدوکش)	½ کلو
چینی	ایک پیالی
کھویا	½ کلو
کیوڑہ	ایک چائے کا چمچہ
پسی ہوئی چھوٹی الائچی	½ چائے کا چمچہ
بادام اور پستے (باریک کٹے ہوئے)	حسب پسند
چاندی کے ورق	سجانے کے لئے

ترکیب:

دیگچی میں گاجروں کو ہلکی آنچ پر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ اس میں چینی ڈالیں اور تیز آنچ پر بھوننے کے بعد چولہا بند کردیں۔ اس میں الائچی، کھویا اور کیوڑہ ملائیں۔ ایک چکنی ٹرے میں قلاقند ڈالیں اور چمچے کی مدد سے ہموار کرلیں۔ اس کے اُوپر بادام اور پستے ڈالیں اور چاندی کے ورق سے سجادیں۔ ٹھنڈا ہوجائے تو ٹکڑے کاٹ کر پیش کریں۔

Carrot Qalaqand

Ingredients:

Carrots (grated)	½ kg
Sugar	1 cup
Whole dried milk	½ kg
Screwpine	½ kg
Small cardamoms powder	½ tsp
Almonds and pistachios (finely cut)	as required
Sterling silver leaf	for garnishing

Method:

- Boil carrots in a pot on low flame till dry.
- Add sugar and roast on high flame; remove from flame.
- Add cardamoms, whole dried milk and screwpine.
- Brush oil on a tray; place qalaqand on it and flatten evenly with a spoon.
- Sprinkle almonds and pistachios on top; garnish with sterling silver leaf.
- Cut into pieces when cool; serve.



بھنڈی کا اسٹو

احراء

چھوٹی والی بھنڈی	½ کلو
گائے کا گوشت (چھوٹے چوکور ٹکڑے)	½ کلو
پسے ہوئے ٹماٹر	2 کھانے کے چمچے
ٹماٹر (چوپ کئے ہوئے)	ایک پیالی
لہسن (چوپ کیا ہوا)	ایک کھانے کا چمچہ
پسی ہوئی کالی مرچ	½ چائے کا چمچہ
لیموں کا رس	ایک کھانے کا چمچہ
پانی	ایک پیالی
نمک	ایک چائے کا چمچہ
تیل	½ پیالی

ترکیب:

دیگچی میں تیل گرم کر کے لہسن اور گوشت بھونیں۔ اس میں بھنڈی اور لیموں کے رس کے علاوہ باقی تمام اجزاء ڈال کر گوشت گلنے تک پکائیں' پھر بھنڈی شامل کر کے دَم پر رکھ دیں۔ اس میں لیموں ملائیں اور پیش کریں۔

Okra Stew

Ingredients:

Okra (small)		½ kg
Beef (cubed)		½ kg
Tomato puree	2 tbsp	
Tomatoes (chopped)		1 cup
Garlic (chopped)	1 tbsp	
Black pepper powder	½ tsp	
Lemon juice		1 tbsp
Water		1 cup
Salt		1 tsp
Oil		½ cup

Method:

- Heat oil in a pot; fry garlic and beef.
- Add all ingredients expect okra and lemon juice; cook till beef is tender
- Add okra; leave on dum.
- Mix in lemon; serve.



مرغ کٹاکٹ

اجزاء

مرغی کی چھوٹی بوٹیاں (بغیر ہڈی)	½ کلو	پسی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچہ
پیاز (چوپ کی ہوئی)	ایک عدد	کٹی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچہ
ادرک (چوپ کی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچہ	ثابت سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچہ
لہسن (چوپ کی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچہ	پسی ہوئی ہلدی	½ چائے کا چمچہ
ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)	4عدد	چھوٹی میتھی کے پتے	ایک پیالی
ٹماٹر (چوپ کیے ہوئے)	3عدد	نمک	ایک چائے کا چمچہ
پسا ہوا گرم مصالحہ	2 چائے کے چمچے	تیل	¼ پیالی

ہری مرچیں، ٹماٹر (باریک کٹے ہوئے) سجانے کے لئے

ترکیب:

توے پر تیل گرم کرکے زیرہ سنہری کریں، پھر پیاز شامل کرکے سنہری کریں۔ اس میں میتھی اور ہری مرچوں کے علاوہ باقی تمام اجزاء ڈال کر بھونیں۔ اس میں میتھی اور ہری مرچیں ڈال کر 5 منٹ تک پکائیں۔ مزیدار مرغ کٹاکٹ ہری مرچوں اور ٹماٹر سے سجا کر پیش کریں۔

Chicken Katakat

Ingredients:

Chicken pieces (small boneless)	½ kg
Onion (chopped)	1
Ginger (chopped)	1 tbsp
Garlic (chopped)	1 tbsp
Green chillies (finely cut)	4
Tomatoes (chopped)	3
Hot spices powder	2 tsp
Red chilli powder	1 tsp
Red chillies (crushed)	1 tsp
Cumin seeds	1 tsp
Turmeric powder	½ tsp
Small fenugreek leaves	1 cup
Salt	1 tsp
Oil	¼ cup

Green chillies, tomatoes (finely cut) for garnishing

Method:

- Heat oil on an iron griddle; fry cumin golden; add onion and fry golden.
- Add all ingredients except fenugreek and green chillies; fry.
- Add fenugreek and green chillies; cook for 5 minutes.
- Garnish Chicken Katakat with green chillies and tomatoes; serve.



بسبوسہ

اجزاء:

سوجی	2 پیالی
پسا ہوا ناریل	ایک پیالی
چینی	ایک پیالی
دہی (پھینٹی ہوئی)	ایک پیالی
مکھن	ایک پیالی
تازہ دودھ	½ پیالی
بادام	حسب ضرورت

شیرے کے اجزاء:

چینی	ایک پیالی
پانی	ایک پیالی
لیموں کا رس	ایک کھانے کا چمچہ
کیوڑہ	ایک چائے کا چمچہ

ترکیب:

ایک پیالے میں تمام اجزاء ملالیں۔ بیکنگ ٹرے کو چکنا کریں اور تمام آمیزہ اس میں ڈال دیں۔ پورے آمیزے پر چھری کی مدد سے چھوٹے چوکور نشان لگالیں۔ ہر چوکور پر ایک بادام لگا دیں۔ ٹرے کو پہلے سے گرم اوون 180°C میں 35 منٹ تک پکا کر نکال لیں۔ ایک ساس پین میں شیرے کے اجزاء ملا کر 10 منٹ تک پکا کر بسبوسہ کے اُوپر ڈال لیں۔ جب ٹھنڈا ہوجائے تو چوکور ٹکڑے کاٹ کر پیش کریں۔

Basbusa

Ingredients:

Semolina	2 cups
Desiccated coconut	1 cup
Sugar	1 cup
Yogurt (whipped)	1 cup
Butter	1 cup
Fresh milk	½ cup
Almonds	as required

Syrup ingredients:

Sugar	1 cup
Water	1 cup
Lemon juice	1 tbsp
Screwpine	1 tsp

Method:

- Mix all ingredients in a bowl.
- Brush oil on a baking tray and pour mixture in it.
- Make square cuts with a knife on it.
- Place an almond on each square.
- Bake in a pre-heated oven at 180°C for 35 minutes; remove.
- Mix all syrup ingredients in a sauce pan; cook for 10 minutes; pour over basbusa.
- When cool, cut out squares; serve.



بیسن کی کھنڈویاں

کھنڈویوں کے اجزاء:

بیسن (چھنا ہوا)	2½ پیالی
تازہ دودھ	½ پیالی
پسا ہوا لہسن ادرک	ایک کھانے کا چمچہ
پسی ہوئی ہلدی	ایک چائے کا چمچہ
لیموں کا رس	ایک کھانے کا چمچہ
ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا)	½ گڈی
ہری مرچیں (چوپ کی ہوئی)	3 عدد
پنیر (کدوکش)	ایک پیالی
پسا ہوا ناریل	ایک پیالی
نمک	حسب ذائقہ
تیل	ایک پیالی

سالن کے اجزاء:

پسے ہوئے ٹماٹر	ایک پیالی
دہی (پھینٹی ہوئی)	ایک پیالی
پسی ہوئی لال مرچ	1½ کھانے کے چمچے
پسی ہوئی ہلدی	ایک چائے کا چمچہ
پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچہ
پسا ہوا زیرہ	ایک چائے کا چمچہ
پسا ہوا لہسن ادرک	2 کھانے کے چمچے
پیاز (پسی ہوئی)	ایک پیالی
نمک	حسب ذائقہ
تیل	4 کھانے کے چمچے
ہرا دھنیا	سجانے کے لئے

ترکیب:

بیسن میں لہسن ادرک، ہلدی، لیموں، تیل، دودھ اور نمک ملالیں۔ اس آمیزے کو ہلکی آنچ پر گاڑھا ہونے تک پکائیں۔ اس میں پنیر، ناریل، ہرا دھنیا اور ہری مرچیں ملا کر اُتار لیں۔ ایک ٹرے کو چکنا کریں اور بیسن کا آمیزہ اس میں ڈال دیں۔ جب ٹھنڈا ہو جائے تو اس کے ٹکڑے کاٹ لیں۔ سالن بنانے کے لئے دیگچی میں تیل گرم کر کے پیاز سنہری کر لیں، پھر لہسن ڈال کر 2 منٹ تک بھونیں، اس میں باقی تمام اجزاء ڈال کر تیل اُوپر آنے تک بھونیں، پھر کھنڈویاں شامل کر کے ملالیں اور ڈش میں نکال دیں۔ مزیدار کھنڈویاں ہرے دھنیے سے سجا کر پیش کریں۔

Gram Flour Khandwiyan

Ingredients:

Khandwiyan ingredients:

Gram flour (sieved)	2 ½ cups
Fresh milk	½ cup
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Turmeric powder	1 tsp
Lemon juice	1 tbsp
Fresh coriander (chopped)	½ bunch
Green chillies (chopped)	3
Cottage cheese (grated)	1 cup
Desiccated coconut	1 cup
Salt	to taste
Oil	1 cup

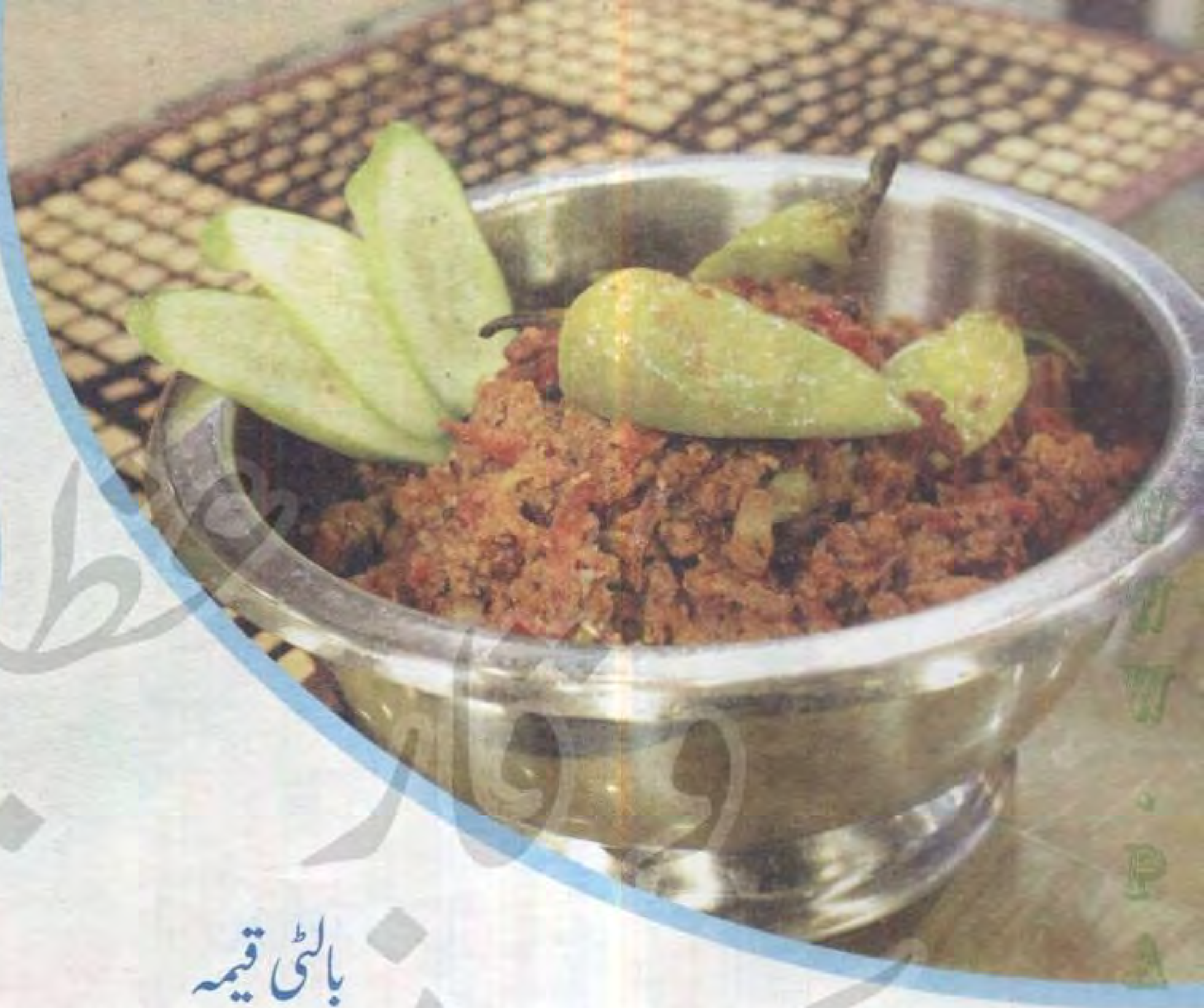
Curry ingredients:

Tomato puree	1 cup
Yogurt (whisked)	1 cup
Red chilli powder	1 ½ tbsp
Turmeric powder	1 tsp
Hot spices powder	1 tsp
Cumin powder	1 tsp
Ginger/garlic paste	2 tbsp
Onion paste	1 cup
Salt	to taste
Oil	4 tbsp
Fresh coriander	for garnishing

Method:

- Mix ginger/garlic, turmeric, lemon juice, milk, oil and salt in gram flour.
- Cook on low flame till thick.
- Add cheese, coconut, coriander and chillies; remove.
- Brush oil a tray; spread gram flour mixture on it.
- Cut into pieces when cool.
- To make curry heat oil in a pot; fry onions golden; add garlic; fry for 2 minutes.
- Add remaining ingredients; fry till oil separates. Add khandwiyan; mix and dish out.
- Garnish Khandwiyan with coriander; serve.





بالٹی قیمہ

اجزاء:

گائے کا قیمہ	½ کلو
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	2 عدد
ٹماٹر (باریک کٹے ہوئے)	2 عدد
دارچینی	3 ڈنڈیاں
بڑی الائچیاں	3 عدد
ثابت کالی مرچیں	ایک چائے کا چمچہ
ثابت کالا زیرہ	½ چائے کا چمچہ
پسا ہوا لہسن ادرک	ایک کھانے کا چمچہ
پسی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچہ
دہی (پھینٹی ہوئی)	ایک پیالی
لیموں کا رس	2 کھانے کے چمچے
نمک	حسب ذائقہ
تیل	5 کھانے کے چمچے
ہری مرچیں اور کھیرا	سجانے کے لئے

ترکیب:

دیگچی میں تیل گرم کر کے پیاز سنہری کرلیں۔ اس میں ٹماٹر شامل کر کے بھونیں، پھر دارچینی، الائچیاں، کالی مرچیں، زیرہ، لہسن ادرک، لال مرچ اور نمک ملا کر 5 منٹ تک پکائیں۔ اس میں قیمہ شامل کر کے بھونیں، پھر دہی ملا کر قیمہ گلنے تک پکائیں اور تیز آنچ پر پانی خشک کرلیں۔ اس میں لیموں کا رس ملا کر ڈش میں نکال لیں۔ مزیدار بالٹی قیمہ ہری مرچوں اور کھیرے سے سجا کر پیش کریں۔

Balti Mince

Ingredients:

Beef mince	½ kg
Onions (finely cut)	2
Tomatoes (finely cut)	2
Cinnamon	3 sticks
Cardamoms	3
Black pepper corns	1 tsp
Black cumin seeds	½ tsp
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Red chilli powder	1 tbsp
Yogurt (whipped)	1 cup
Lemon juice	2 tbsp
Salt	to taste
Oil	5 tbsp
Green chillies, cucumber	for garnishing

Method:

- Heat oil in a pot; fry onions golden.
- Add tomatoes; fry; then add cinnamons, cardamoms, black pepper, cumin, ginger/garlic, red chillies and salt; cook for 5 minutes.
- Add mince; fry; then add yogurt and cook till mince is tender.
- Cook on high flame till dry.
- Mix lemon juice and dish out.
- Garnish Balti Mince with green chillies and cucumber; serve.





چاکلیٹ ہنی کریم ڈرائی فروٹ کیک

اسفنج کے اجزاء:

میدہ (چھنا ہوا)	½2 پیالی
باریک پسی ہوئی چینی	2 پیالی
چاکلیٹ بار (پگھلالیں)	250 گرام
بیکنگ پاؤڈر	2 کھانے کے چمچے
بیکنگ سوڈا	ایک چائے کا چمچہ
انڈے	6 عدد
خشک میوے (چوپ کئے ہوئے)	½ پیالی
شہد	3 کھانے کے چمچے
مکھن	200 گرام

ٹاپنگ کے اجزاء:

خشک میوے	ایک پیالی
باریک پسی ہوئی چینی	ایک پیالی
تازہ کریم	3 پیالی
بغیر نمک کا مکھن	½1 پیالی

ترکیب:

ایک پیالے میں انڈے اور مکھن ملا کر الیکٹرک بیٹر سے پھینٹیں، پھر چینی ڈال کر آمیزہ اُوپر آنے تک پھینٹیں۔ اب اس میں بیکنگ سوڈا، شہد، میوے اور بیکنگ پاؤڈر ملائیں، پھر چاکلیٹ ملا کر تمام اجزاء یکجان ہونے تک پھینٹیں۔ اس میں میدہ ڈال کر چمچے سے ملالیں۔ اس آمیزے کو کیک کے سانچے میں ڈال کر پہلے سے گرم اوون میں 200°C پر 35 منٹ پکا کر نکالیں۔ ایک پیالے میں ٹاپنگ کے تمام اجزاء ملائیں اور اسے ٹھنڈے کیک کے اُوپر پھیلا کر پیش کریں۔

Chocolate Honey Cream Dry Fruit Cake

Sponge ingredients:

Refined flour (sieved)	2 ½ cups
Castor sugar	2 cups
Chocolate bar (melted)	250 grams
Baking powder	2 tbsp
Baking soda	1 tsp
Eggs	6
Dry fruits (chopped)	½ cup
Honey	3 tbsp
Butter	200 grams

Topping ingredients:

Dry fruits	1 cup
Castor sugar	1 cup
Fresh cream	3 cups
Unsalted butter	1 ½ cups

Method:

- Mix eggs and butter in a bowl; beat with electric beater; add sugar and beat till frothy.
- Add baking soda, honey, dry fruits and baking powder; add chocolate and beat till well-blended.
- Fold in flour with spoon.
  Pour mixture into cake mould; bake in pre-heated oven at 200°C for 35 minutes. Remove and cool.
- Mix all topping ingredients in a bowl; spread over cake; serve.

Chef AT HOME



بیف پاستا سوپ

اجزاء:

گائے کا گوشت (اُبال کر باریک کاٹ لیں)	½ کلو	براؤن چینی	ایک چائے کا چمچہ		
گائے کی یخنی	4 پیالی	لیموں	ایک عدد		
نوڈلز (ابلے ہوئے)	300 گرام	پسی ہوئی کالی مرچ	ایک چائے کا چمچہ		
گاجر، مٹر، آلو، پھول گوبھی، لوکی	2 پیالی	نمک	حسب ذائقہ		
سویا ساس	¼ پیالی	تیل	¼ پیالی		
ووسٹر شائر ساس	¼ پیالی	ہری پیاز	سجاوٹ کے لئے		
ہاٹ ساس	¼ پیالی				

ترکیب:

دیگچی میں گائے کی یخنی اور گوشت ڈال کر اُبالیں۔ اس میں نوڈلز اور سبزیوں کے علاوہ باقی تمام اجزاء ملا کر اُبال آنے تک پکائیں۔ اس میں سبزیاں شامل کر کے 2 منٹ تک پکائیں، پھر چولہا بند کر دیں۔ سوپ کی ڈش میں نوڈلز بچھائیں، اس کے اُوپر سوپ ڈالیں اور ہری پیاز سے سجا کر پیش کریں۔

Tangy Peanut Sauce Chicken

Ingredients:

Beef pieces (boiled and finely cut)	½ kg
Beef stock	4 cups
Noodles (boiled)	300 grams
Carrots, peas, potatoes, cauliflower, bottle gourd	2 cups altogether
Soya sauce	¼ cup
Worcestershire sauce	¼ cup
Hot sauce	¼ cup
Brown sugar	1 tsp
Lemon	1
Black pepper powder	1 tsp
Salt	to taste
Oil	¼ cup
Spring onions	for garnishing

Method:

- Boil beef and stock in a pot.
- Add all ingredients except noodles and vegetables; cook and bring to boil again.
- Add vegetables and cook for 2 minutes; remove from flame.
- Place noodles in a soup dish; pour soup on top; garnish with spring onions; serve.





Chef AT HOME

لیموں والی تندوری مرغی

اجزاء:

مرغی کی بوٹیاں (بغیر ہڈی)	½ کلو
پیکٹ والا تندوری مصالحہ	ایک کھانے کا چمچہ
لیموں	2 عدد
لیموں کے چھلکے (کدوکش)	ایک کھانے کا چمچہ
لہسن (چوپ کیا ہوا)	ایک کھانے کا چمچہ
دہی	ایک کھانے کا چمچہ
تیل	2 کھانے کے چمچے
لیموں، پیاز	سجانے کے لئے

ترکیب

ایک پیالے میں تمام اجزاء ملا لیں۔ انہیں پائریکس کی ڈش میں ڈالیں اور پہلے سے گرم اوون میں 180°C پر 20 منٹ پکا کر نکال لیں۔ مزیدار تندوری مرغی لیموں اور پیاز سے سجا کر پیش کریں۔

Lemon Tandoori Chicken

Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	½ kg
Tandoori masala (packaged)	1 tbsp
Lemons	2
Lemon zest (grated)	1 tbsp
Garlic (chopped)	1 tbsp
Yogurt	1 tbsp
Oil	2 tbsp
Lemon, onion	for garnishing

Method:

- Mix all ingredients in a bowl.
- Place in Pyrex dish; bake in pre-heated oven at 180 °C and cook for 20 minutes; remove.
- Garnish Tandoori Chicken with lemon and onion; serve.





مصالحے دار مرچ دال

اجزاء:

مسور کی دال (اُبلی ہوئی)	¼ کلو
پسی ہوئی ہری مرچ اور ہرا دھنیا	½ پیالی
پسا ہوا لہسن ادرک	ایک کھانے کا چمچہ
لیموں	ایک عدد
براؤن چینی	ایک چائے کا چمچہ
پانی	¼ پیالی
نمک	حسب ذائقہ
تیل	¼ پیالی
تیل، پیاز، لال مرچ، لہسن اور زیرہ	بگھار کے اجزاء

ترکیب:

دیگچی میں تیل گرم کریں۔ اس میں لہسن ادرک اور پسی ہوئی ہری مرچ اور دھنیا ڈال کر 5 منٹ تک بھونیں۔ اس میں دال، نمک اور پانی ملا کر اُبال آنے تک پکائیں، پھر براؤن چینی اور لیموں کا رس ملا کر دال کے گاڑھا ہونے تک پکائیں۔ فرائنگ پین میں تھوڑا سا تیل گرم کر کے بگھار کے اجزاء بادامی کریں اور دال پر ڈال کر پیش کریں۔

Masala Chilli Lentils

Ingredients:

Red lentils (boiled)	¼ kg
Green chilli & coriander paste	½ cup
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Lemon	1
Brown sugar	1 tsp
Water	¼ cup
Salt	to taste
Oil	¼ cup
Oil, onion, red chillies, garlic and cumin seeds	for tempering

Method:

- Heat oil in a pot.
- Add ginger/garlic and green chilli/coriander paste; fry for 5 minutes.
- Add lentils, salt and water; bring to boil. Add brown sugar and lemon juice; cook till lentils thicker.
- Heat little oil in a frying pan; fry tempering ingredients till brown and pour on lentils; serve.



چکن لیمن گارلک ساس

اجزاء:

مرغی کے سینے	½ کلو
لہسن (چوپ کرلیں)	4 جوے
لیموں کا رس	¼ پیالی
کٹی ہوئی کالی مرچ	حسب ذائقہ
اجمودہ (چوپ کیا ہوا)	ایک کھانے کا چمچہ
نمک	حسب ذائقہ
زیتون کا تیل	3 کھانے کے چمچے
تیل	تلنے کے لئے

ترکیب:

مرغی کے سینوں کو کسی بھاری چیز سے کچلیں اور اُن پر نمک اور کالی مرچ لگا کر رکھ دیں۔ایک پیالے میں باقی تمام اجزاء ملائیں اور مرغی کے سینوں پر لگا کر کم از کم ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔توے پر تھوڑا سا تیل گرم کریں اور مرغی کے سینوں کو دونوں جانب سے تل لیں، بار بار میں مصالحہ بھی لگاتے جائیں۔

Chicken Lemon Garlic Sauce

Ingredients:

Chicken breasts	½ kg
Garlic (chopped)	4 cloves
Lemon juice	¼ cup
Black pepper (crushed)	to taste
Parsley (chopped)	1 tbsp
Salt	to taste
Olive oil	3 tbsp
Oil	for frying

Method:

- Flatten chicken breasts with a mallet; apply salt and pepper; keep aside.
- Mix remaining ingredients in a bowl; marinate chicken breasts with it and leave aside for 1 hour.
- Heat little oil on an iron griddle; fry chicken from both sides while constantly applying masala on them.

FOOD DIARIES

کچے قیمے کے پراٹھے

قیمے کے اجزاء:

گائے کا قیمہ (باریک پسا ہوا)	½ کلو
پسا ہوا لہسن ادرک	ایک کھانے کا چمچہ
پیاز (چوپ کی ہوئی)	ایک عدد
پسی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچہ
کُٹی ہوئی لال مرچ	1½ کھانے کے چمچے
پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچہ
کُٹا ہوا سفید زیرہ	2 چائے کے چمچے
کُٹا ہوا انار دانہ	2 چائے کے چمچے
ہری پیاز (چوپ کی ہوئی)	125 گرام
ہری مرچیں (چوپ کی ہوئی)	8-6 عدد
ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا)	½ گڈی
پودینہ (چوپ کیا ہوا)	½ گڈی
لیموں	4 عدد
دہی (پھینٹی ہوئی)	½ پیالی
نمک	ایک چائے کا چمچہ
گھی	تلنے کے لئے

آٹے کے اجزاء:

آٹا	½ کلو
نمک	½ چائے کا چمچہ
تیل	2 کھانے کے چمچے

ترکیب:

آٹے میں تیل اور نمک ملا کر نیم گرم پانی سے گوندھ لیں۔ ایک پیالے میں قیمے کے تمام اجزاء ملا کر کم از کم 2 گھنٹوں کے لئے رکھ لیں۔ گوندھے ہوئے آٹے کی 6 روٹیاں بیلیں۔ 3 روٹیوں پر قیمے کی تہہ لگائیں اور باقی 3 روٹیاں اُن کے اُوپر رکھ کر کناروں کو اچھی طرح سے دبا دیں۔ انہیں گھی لگا کر توے پر سینک لیں۔

Raw Mince Parathay

Mince ingredients:

Beef mince (finely ground)	½ kg
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Onion (chopped)	1
Red chilli powder	1 tbsp
Red chillies (crushed)	1 ½ tbsp
Hot spices powder	1 tsp
Cumin seeds (crushed)	2 tsp
Pomegranate seeds (crushed)	2 tsp
Spring onions (chopped)	125 grams
Green chillies (chopped)	6 – 8
Fresh coriander (chopped)	½ bunch
Mint leaves (chopped)	½ bunch
Lemons	4
Yogurt (beaten)	½ cup
Salt	1 tsp
Clarified butter	for frying

Dough ingredients:

Whole wheat flour	½ kg
Salt	½ tsp
Oil	2 tbsp

Method:

- Mix oil and salt in flour; knead into dough with luke-warm water.
- Mix all mince ingredients in a bowl; allow to marinate for at least 2 hours.
- Roll out dough into 6 rounds.
- Spread mince mixture on 3 rounds; cover with remaining 3 rounds; press edges firmly.
- Apply clarified butter on them; cook on iron griddle.

Lively Weekend

پسندے چٹنی کباب

اجزاء:

مرغی کی بوٹیاں (بغیر ہڈی)	½ کلو
لیموں کا رس	2 کھانے کے چمچے
پسا ہوا کچا پپیتا	ایک چائے کا چمچہ
پیاز (تلی ہوئی)	2 کھانے کے چمچے
پسا ہوا لہسن ادرک	2 چائے کے چمچے
پسی ہوئی لال مرچ	2 چائے کے چمچے
پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچہ
دہی (پھینٹی ہوئی)	ایک پیالی
املی کا گودا	2 کھانے کے چمچے
پسا ہوا ناریل	2 چائے کے چمچے
نمک	½ چائے کا چمچہ
تیل	4 کھانے کے چمچے
ہرے دھنیے کی پتیاں	سجانے کے لئے

ترکیب:

بلینڈر میں مرغی کی بوٹیوں کے علاوہ باقی تمام اجزاء پیسیں اور ایک پیالے میں ڈال دیں۔ اس میں مرغی کی بوٹیاں ڈال کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ ایک شاشلک اسٹک پر 5 سے 6 بوٹیاں لگائیں، اس عمل کو دہراتے ہوئے ساری بوٹیوں کو شاشلک اسٹکس پر لگالیں۔ فرائنگ پین کو چکنا کر کے بوٹیوں کو اس پر الٹ پلٹ کر کے سینک لیں۔ مزیدار پسندہ چٹنی کباب ہرے دھنئے سے سجا کر پیش کریں۔

Pasanday Chutney Kebab

Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	½ kg
Lemon juice	2 tbsp
Raw papaya paste	1 tsp
Onion (fried)	2 tbsp
Ginger/garlic paste	2 tsp
Red chilli powder	2 tsp
Hot spices powder	1 tsp
Yogurt (whipped)	1 cup
Tamarind pulp	2 tbsp
Desiccated coconut	2 tsp
Salt	½ tsp
Oil	4 tbsp
Fresh coriander	for garnishing

Method:

- Blend all ingtredients except chicken in a blender; remove in a bowl.
- Add chicken pieces; keep aside for an hour.
- Pierce 5 to 6 chicken pieces on a shashlik stick; repeat process with remaining chicken pieces.
- Brush oil on a frying pan; grill shashlik sticks, turning them over intermittently.
- Garnish Pasanday Chutney Kebab with coriander; serve.

Lively Weekend

SAUSAGE & PEPPERS

ساسجز اینڈ پیپر

اجزاء

مرغی کے ساسجز	7عدد
شملہ مرچیں (چوکور کٹی ہوئی)	2عدد
آلو (اُبلے اور چوکور کٹے ہوئے)	2عدد
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد
پسی ہوئی کالی مرچ	ایک کھانے کا چمچہ
لہسن (چوپ کیا ہوا)	ایک چائے کا چمچہ
تھائم	ایک چائے کا چمچہ
ہرا دھنیا	ایک کھانے کا چمچہ
روزمیری	ایک چائے کا چمچہ
بھٹے، مٹر، لوبیا اور گاجر (اُبلے ہوئے)	ایک پیالی
نمک	حسب ذائقہ
زیتون کا تیل	ایک کھانے کا چمچہ

ترکیب:

ساسجز کے چھوٹے ٹکڑے کاٹ کر پائریکس کی ڈش میں میں رکھیں، اس میں باقی تمام اجزاء ڈال کر اسے پہلے سے گرم اوون میں 180°C پر 8 منٹ پکا کر نکال لیں اور گرما گرم پیش کریں۔

Sausages and Pepper

Ingredients:

Chicken sausages	7
Capsicums (cubed)	2
Potatoes (boiled and cubed)	2
Onion (finely cut)	1
Black pepper powder	1 tbsp
Garlic (chopped)	1 tsp
Thyme	1 tsp
Fresh coriander	1 tbsp
Rosemary	1 tsp
Corn kernels, peas, white beans and carrots (boiled)	1 cup altogether
Salt	to taste
Olive oil	1 tbsp

Method:

- Cut sausages into small pieces; place in Pyrex dish.
- Add remaining ingredients and bake in pre-heated oven at 180°C for 8 minutes; remove; serve hot.

Lively Weekend

ہری بھری سبزی

اجزاء

آلو (چوکور کٹے ہوئے)	1/2 کلو
لہسن (چوپ کیا ہوا)	ایک کھانے کا چمچہ
شملہ مرچ (چوکور کٹی ہوئی)	ایک پیالی
فرنچ بینز (چھوٹی کٹی ہوئی)	ایک پیالی
پھول گوبھی (پھول توڑ لیں)	ایک عدد
گاجر (گول کٹی ہوئی)	3 عدد
سویا (چوپ کیا ہوا)	ایک گڈی
مکھن	ایک کھانے کا چمچہ
پسی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچہ
نمک	ایک چائے کا چمچہ
سرسوں کا تیل	حسب ضرورت
کشمیری مرچیں	سجانے کے لئے

ترکیب:

آلوؤں کو 1/2 اُبال لیں۔ تیل کو گرم کرکے لہسن سنہری کریں، اس میں آلو ملا کر ہلکا سا تل لیں۔ اس میں شملہ مرچ، فرنچ بینز، پھول گوبھی، گاجر، لال مرچ اور نمک ملائیں۔ سبزیاں گل جائیں تو سویا اور مکھن ملا کر ڈش میں نکال لیں۔ اسے کشمیری مرچوں سے سجا کر پیش کریں۔

Mixed Vegetables

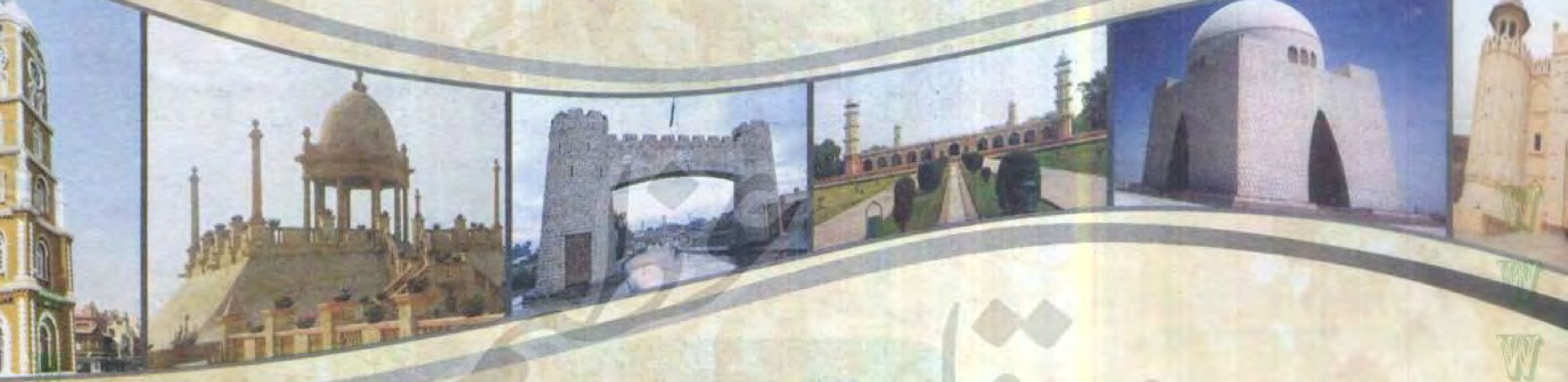
Ingredients:

Potatoes (cubed)	½ kg
Garlic (chopped)	1 tbsp
Capsicum (cubed)	1 cup
French beans (cut small)	1 cup
Cauliflower (separate flowers)	1 head
Carrots (cut into rounds)	3
Soya (chopped)	1 bunch
Butter	1 tbsp
Red chilli powder	1 tsp
Salt	1 tsp
Mustard oil	as required
Kashmiri chillies	for garnishing

Method:

- Par-boil potatoes.
- Heat oil; fry garlic golden; add potatoes and sauté.
- Add capsicum, french beans, cauliflower, carrots, red chillies and salt; stir.
- When vegetables are tender, add soya and butter and dish out.
- Garnish with Kashmiri chillies; serve.

شہر شہر کی خبریں





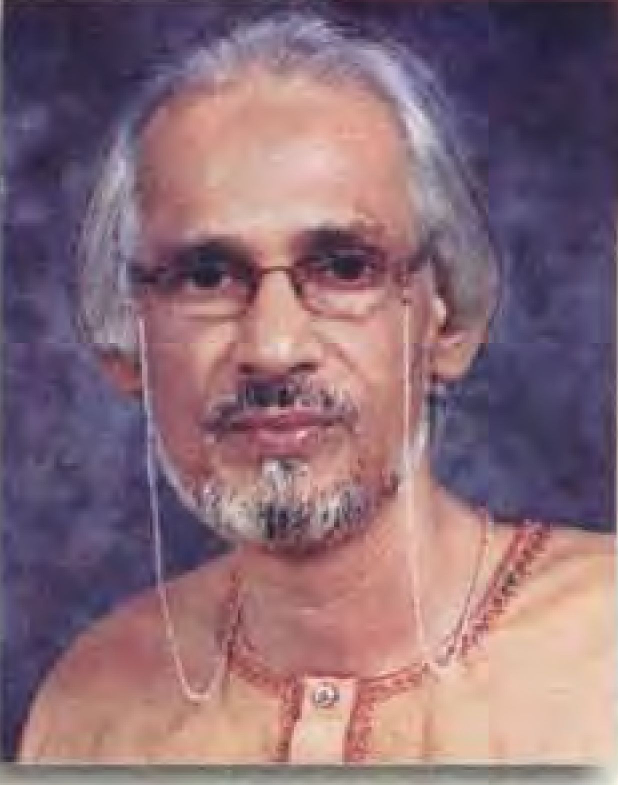
آرٹس کونسل پاکستان کراچی میں عشایئے کا اہتمام

آرٹس کونسل آف پاکستان کراچی کے سالانہ انتخابات کے امیدوار احمد شاہ' اعجاز فاروقی پینل کے اعزاز میں شیم فرپو کی جانب سے عشایئے کا اہتمام کیا گیا۔ اس موقع پر سراج قاسم تیلی' شہلا رضا' محمد احمد شاہ' پروفیسر اعجاز فاروقی' محمد امین یوسف' ڈاکٹر ہما میر' ڈاکٹر قیصر سجاد اور محترمہ فاطمہ ثریا بجیا سمیت معززین شہر کی بڑی تعداد شریک ہوئی۔

جاپانی قونصل جنرل کی جانب سے شہنشاہ کی سالگرہ کی تقریب

کراچی میں قائم جاپانی قونصل خانے کے قونصل جنرل آکیرا اوچی اور ان کی اہلیہ جونکو اوچی نے شہنشاہ جاپان اکی ہیٹو کی سالگرہ کی تقریب کا اہتمام کیا جو 23 دسمبر کو 79 سال کے ہو گئے ہیں۔ اس موقع پر وزیر برائے امداد اور آبادکاری مظفر علی شجرہ' وزیر اعلیٰ سندھ سید قائم شاہ' اسپیکر سندھ اسمبلی نثار احمد کھوڑو' محترمہ فاطمہ ثریا بجیا سمیت دیگر صوبائی وزراء' سفارتکاروں' تاجروں' پارلیمانی نمائندوں اور عمائدین شہر نے شرکت کی۔





روحانی مسیحا

معروف روحانی اسکالر ایس ۔ این ۔ قادری

ستاروں کی گردش ہو یا حاسدوں کی بندش

آپ کے مسائل کا قرآنی ، اسلامی اور روحانی حل پیش کرتے ہیں

مشورے اور استخارے کا کوئی ہدیہ نہیں ہے۔ آپ کے مسائل صیغہ راز میں رکھے جاتے ہیں نام آپ کی اجازت کے بغیر قطعی شائع نہیں کیے جاتے، مکمل بھروسے کے ساتھ رُجوع کریں۔

مسز اجمل (اسلام آباد)

قادری بھائی میری بیٹی کی شادی میں شدید رکاوٹیں تھیں چند سال پہلے اسکا رشتہ طے ہوا تھا شادی کی ساری تیاریاں مکمل ہو چکی تھیں شادی سے چند ہفتے پہلے لڑکے والوں نے بغیر کوئی وجہ بتائے اچانک انکار کر دیا اسکے بعد سے میری بیٹی کے رشتے تو آتے تھے مگر بات کہیں بھی نہیں بنتی تھی اس سلسلے میں آپکو Call کر کے تمام حالات سے آگاہ کیا تو آپ نے مبارک پتھر (پکھراج) پر پڑھائی کر کے بھیجا اور وظیفہ بھی پڑھنے کو دیا آپ نے پڑھائی کر کے جو مبارک پتھر بھیجا تھا وہ انگوٹھی بنوا کر بیٹی کے ہاتھ میں پہنا دیا تھا اور آپکی ہدایت کیمطابق وظیفہ شروع کر دیا تھا وظیفہ پڑھتے ہوئے ابھی ڈھائی ماہ ہی گزرے تھے کہ ہمارے ایک دور کے رشتے دار اپنے بیٹے کا رشتہ لیکر ہمارے گھر آگئے کیونکہ خاندان دیکھا بھالا تھا لڑکا امریکہ سے آیا ہوا تھا اُن کو بھی شادی کی جلدی تھی اسی لئے رسمی بات چیت کے بعد ایک مہینے کے اندر چٹ منگنی پٹ بیاہ ہو گیا آج میری بیٹی اپنے گھر میں بہت خوش ہے ہمارے دل سے آپکے لئے ڈھیروں دعائیں نکلتی ہیں اللہ تعالیٰ آپکو لمبی عمر عطا فرمائے اور آپ یونہی پریشان ماؤں، بہنوں اور بیٹیوں کے مسائل حل کرتے رہیں۔

جواب: اللہ خوش رکھے! بہن میری دُعا ہے کہ اللہ پاک آپکی بیٹی کے نصیب اچھے کرے اور اُسکے گھر کو خوشیوں کے ساتھ ہمیشہ آباد رکھے (آمین)

نادیہ (جہلم)

قادری صاحب میرا تعلق ایک پڑھے لکھے زمیندار گھرانے سے ہے میرا رشتہ میرے ابو نے بچپن میں ہی میرے چچا کے بیٹے سے طے کر دیا تھا ہم دونوں بھی ایک دوسرے کو بہت چاہتے تھے مگر 5 سال پہلے جائیداد کے معاملے میں ابو اور چچا کا آپس میں جھگڑا ہو گیا تھا جسکی وجہ سے ابو نے میرا رشتہ ختم کر کے چچا سے بالکل ناطہ توڑ لیا تھا ہم دونوں ایک دوسرے کے بغیر ایک پل بھی نہیں رہ سکتے تھے دن رات روتی رہتی تھی بیمار رہنے لگی تھی میری وجہ سے امی بھی بہت پریشان تھیں وہ میری بیماری کی وجہ بھی سمجھتی تھیں اُنھوں نے بہت مولویوں اور عاملوں سے بھی رابطہ کیا مگر کوئی فائدہ نہ ہوا۔ مصالحہ فوڈ میگزین میں آپکے بارے میں پڑھا تو آپ سے رجوع کیا آپ نے لوح قدوس اور وظیفہ پڑھنے کو دیا وظیفہ ختم ہونے میں ابھی دس دن باقی تھے کہ اللہ تعالیٰ نے غیب سے مدد فرمائی میرے تایا ابو جو پچھلے 20 سال سے امریکہ میں مقیم تھے اور کبھی بھی پاکستان نہیں آئے وہ اچانک پاکستان آگئے اور انھوں نے میرے ابو اور چچا دونوں کو ایک جگہ بٹھا کر صلح صفائی کرا کے جائیداد کا مسئلہ حل کر دیا اور ساتھ میں یہ حکم بھی جاری کر دیا کہ جلدی سے دونوں بچوں کی شادی کی تیاری کرو اب میں اپنی بھتیجی اور بھتیجے کی شادی میں شرکت کر کے ہی واپس جاؤں گا آجکل دونوں گھرانوں میں شادی کی تیاریاں عروج پر ہیں اور اگلے مہینے ہماری شادی ہے قادری صاحب آپ نے نہ صرف مجھے میری محبت سے ملوایا بلکہ چچا اور ابو کے درمیان جھگڑے کو ختم کرا کے دونوں بھائیوں کی محبت کو دوبارہ قائم کر کے دو خاندانوں کو پھر سے جوڑ دیا آپ واقعی مسیحا ہیں مجھے اپنی دعاؤں میں ہمیشہ یاد رکھیئے گا۔ اللہ آپکو ہمیشہ سلامت رکھے۔

جواب: جیتی رہو! اللہ پاک آپکے خاندان کی محبتوں کو ہمیشہ قائم و دائم رکھے۔

شجاع احمد (کراچی)

قادری صاحب میں کینیڈا جانا چاہتا تھا ایک مرتبہ کوشش کی تو ایک صاحب کافی عرصے تک آسرے میں رکھنے کے بعد پیسہ لے کر غائب ہو گئے اسکے بعد ایک رشتے دار کی راہنمائی میں دوبارہ کوششیں شروع کیں تو تمام مراحل طے کرنے کے باوجود معاملہ اٹکا ہی رہا۔ میری امی جو آپکی پرانی کلائنٹ ہیں اُنھیں جب میری پریشانی کا علم ہوا تو اُنھوں نے مجھے آپ سے مشورہ کرنے کی تاکید فرمائی میں نے آپ سے مشورہ کیا تو آپ نے بتایا کہ بیٹا تمہارے سفر کی راہ میں رکاوٹیں درپیش ہیں سفر کی راہ میں حائل رکاوٹوں کو دور کرنے کیلئے آپ نے لوح راہ داری اور وظیفہ پڑھنے کو دیا۔ الحمدللہ قادری صاحب آپکی دُعاوں سے میرا Visa لگ کر آ گیا ہے اور انشاء اللہ ایک مہینے کے اندر میری روانگی ہے میرا وظیفہ مکمل ہو چکا ہے لوح کا اب کیا کرنا ہے؟

جواب: اللہ خوش رکھے! بیٹا کینیڈا پہنچنے تک اس وظیفے کی صرف ایک تسبیح روزآنہ پڑھ لیا کرو اور لوح کو وہاں پہنچنے کے بعد ٹھنڈا کرا دینا۔

روزینہ (ملتان)

قادری صاحب میں اپنے نام کا مبارک پتھر (Lucky Stone) جو آپ پڑھائی کر کے دیتے ہیں حاصل کرنا چاہتی ہوں میرا پتھر کونسا ہے اور اسے کیسے حاصل کر سکتی ہوں۔

جواب: بیٹی! آپکا مبارک پتھر (اول) ہیرا اور (دوئم) اوپل ہے میرے آفس سے ڈاک کے ذریعے منگوا سکتی ہیں موبائل پر رابطہ کر کے طریقہ معلوم کر لیں۔

ایس ۔ این ۔ قادری

رضویہ مارکیٹ، 86، فرسٹ فلور، ناظم آباد چورنگی، کراچی ۔ 74600

رابطے کیلئے موبائل : 0333-2105914
: 0336-1202302

E-mails: qadrihelpline@yahoo.com
qadrihelpline@hotmail.com

E-mail کرتے وقت اپنے شہر کا نام لازمی لکھیں۔

رابطہ کے اوقات صبح 10 سے شام 7 بجے تک روزآنہ۔

Lucky Stone — مبارک پتھر







روحانی اسکالر ایس ۔ این ۔ قادری آپ کے کام اور نام کے مطابق آپ کے موافق پتھروں (نگینوں) پر آیاتِ مقدسہ کی پڑھائی کر کے دیتے ہیں۔ اپنے نام اور کام کے مطابق اپنا مبارک پتھر حاصل کریں، انگوٹھی بنوا کر پہنیں، انشاء اللہ آپ کے بگڑے کام سنورتے چلے جائیں گے، دل و دماغ پر خوشگوار اثرات مرتب ہوں گے، صحت و تندرستی حاصل ہو گی، لوگوں کے دلوں میں آپ کے لئے نرم گوشہ پیدا ہو گا اور آپ کی عزت و وقار میں اضافہ ہو گا۔

مصالحہ ٹپس

☆شہد میں ادرک ملا کر چبانے سے گلا ٹھیک ہو جاتا ہے اور بند آواز کھل جاتی ہے۔

☆ہچکی آ رہی ہو تو ایک لونگ کھالیں۔ چٹکی بھر نمک کھانے سے بھی ہچکی رُک جاتی ہے یا پھر 2 سیکنڈ کے لئے سانس روک لینے سے بھی ہچکیاں آنا بند ہو جاتی ہیں۔

☆بعض اوقات راتوں کو دیر تک جاگنے یا دیر تک سونے سے آنکھوں کے نیچے سوجن ہونے لگتی ہے۔ اس کے لئے سر کے نیچے سے تکیہ ہٹا کر سوئیں۔ ایک پیالی چائے کے قہوے میں برف کے چند کیوب ڈالیں، جب قہوہ ٹھنڈا ہو جائے تو اس میں روئی بھگو کر ہلکا سا نچوڑیں اور آنکھوں پر رکھ کر لیٹ جائیں۔

☆رات کو سونے سے پہلے ویسلین ہونٹوں پر لگالیں، اس سے ہونٹ سرخ ہو جاتے ہیں۔

☆کہنی کے سیاہ دھبے دور کرنے کے لئے لیموں کو کاٹ کر رس نکالیں، چھلکوں میں ½ چائے کا چمچہ دودھ ڈالیں اور اس سے کہنی کو خوب اچھی طرح سے رگڑیں۔ کچھ دنوں کے عمل سے کہنی صاف ہو جائے گی۔

☆اگر آپ کے ہاتھوں پر پھل یا سبزی کاٹنے سے دھبے پڑ گئے ہوں تو دھبوں کو چھلے ہوئے آلو سے رگڑیں، دھبے صاف ہو جائیں گے۔ سفید سرکے سے بھی صفائی ہو سکتی ہے۔

☆قہوے میں لیموں نچوڑ کر پینے سے تھکاوٹ دُور ہو جاتی ہے۔

☆پلکوں کو گھنا کرنے کے لئے رات میں سونے سے قبل کیسٹر آئل روئی کی مدد سے پلکوں پر لگائیں اور مہینے بھر بعد فرق دیکھیں۔

☆سردیوں میں اکثر ہونٹ پھٹ جاتے ہیں اس لئے گائے کا کچا دودھ روزانہ ہونٹوں پر لگائیں۔

☆چہرے کے کُھلے مسام بند کرنے کے لئے ان پر پھٹکری رگڑیں۔ اس سے کُھلے ہوئے مسام بند ہو جائیں گے۔

☆بالوں میں چمک پیدا کرنے کے لئے سرکے کا استعمال بہت مفید ہے۔ سفید سرکہ ہلکے رنگ کے بالوں، رنگ دار سرکہ سیاہ اور گھنے بالوں کے لئے بہتر ہے لیکن سرکہ قدرتی پھلوں کا بنا ہوا ہونا چاہئے۔



ٹوٹکے

رائی کو گھن سے بچانے کے لئے

پسی ہوئی رائی پلاسٹک کے ڈبے میں بند کر کے فریز کردیں تو اس میں زیادہ طویل عرصے تک گھن نہیں لگے گا۔

مچھلی کے چھلکے آسانی سے اُتارنے کے لئے

مچھلی دھونے سے پہلے اگر اس پر تھوڑا سا سرکہ مل دیا جائے تو اس کے چھلکے آسانی سے نکل جائیں گے۔

کھانسی دُور کرنے کے لئے

اگر کھانسی ہو تو رات میں سونے سے پہلے ایک گلاس نیم گرم دودھ میں ½ چائے کا چمچ پسی ہوئی سفید مرچ ڈال کر پی لیں۔ کھانسی دُور ہو جائے گی۔

مزیدار چکن تکوں کے لئے

چکن تکوں میں مصالحے لگا کر فریز کردیں، جب کھانے کے لئے پیش کرنا ہوں تو ایک گھنٹہ پہلے فریزر سے نکال کر رکھیں، پھر ان کو سیخوں پر لگا کر سینک لیں تو زیادہ مزیدار ہو جائیں گے۔

میدے کو سُرسُریوں سے بچانے کے لئے

آٹا، بیسن یا میدے میں بہت جلد سُرسُریاں پڑ جاتی ہیں لیکن اگر آپ ان میں 2 یا 3 تیج پتے ڈال دیں تو سُرسُریاں نہیں پڑیں گی۔

چٹنی کو خراب ہونے سے بچانے کے لئے

اگر بلینڈر میں چٹنی پیس رہے ہوں تو شروع میں نمک نہ ڈالیں ورنہ چٹنی پتلی ہو جائے گی۔ جب کھانا ہو تو چٹنی میں نمک ملالیں۔ یہ چٹنی کئی دن تک استعمال کی جاسکتی ہے۔ جھوٹا چمچہ استعمال نہ کریں۔ املی کی چٹنی میں کالا نمک ملانے سے کافی دن تک خراب نہیں ہوتی۔ چٹنیاں جب بالکل ٹھنڈی ہوں تو صاف بوتل میں ڈالیں، ورنہ خراب ہو جائیں گی۔

اخروٹ کی ثابت گری نکالنے کے لئے

اگر اخروٹ کی گری ثابت نکالنا ہو تو اخروٹ گرم پانی میں 15 منٹ کے لئے بھگو دیں اور پھر اسے توڑیں تو چھلکا آسانی سے اُتر جائے گا اور اخروٹ کی گری ثابت نکل جائے گی۔

کیک کے اچھے رنگ کے لئے

اگر چاکلیٹ کیک کا رنگ زیادہ گہرا کرنا ہو تو مکھن میں چٹکی بھر سوڈا ملادیں۔